



Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 09.04.2018 bis 15.04.2018, 15. Kalenderwoche

Datum	Montag 9.4.2018	Dienstag 10.4.2018	Mittwoch 11.4.2018	Donnerstag 12.4.2018	Freitag 13.4.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic	(Veggie) Vegetarische Cevapcici ^{1, A, Ac, Ad, C, G, I, L} Tzaziki ^G Tomatenreis Krautsalat ³	(Veggie) Erbseneintopf Vollkornbrot ^{A, Aa, Ab} Gemüse-Rohkoststicks	(Rind) Rindfleisch "Ungarische Art" Spiralnudeln ^{A, Aa} Blattsalat Joghurtdressing ^{3, G}	(Veggie) Möhren-Getreidebratling ^{3, A, Aa, Ac, Ad, Ae, C, F, G, M} Kräutersoße ^{3, G} Kartoffeln Bohngemüse	(Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet ^{3, A, Aa, D} Spinat-Käsesoße ^G Spaghetti ^{A, Aa} Eisbergsalat Joghurtdressing ^{3, G}
Rebiolino Happy	(Geflügel) Bratwurst ^{3, 7, G, J} Kartoffel-Möhrengemüse	(Rind) Rebional Burger ^{A, Ad, Ae, D} Salat Röstzwiebeln zum Burger ^{A, Aa} Gewürzgurke zum Burger ^{2, 11, J} Cocktailsoße ^{1, 2, 3, 11, A, Aa, C, G, I, J} Burger-Brötchen ^{A, Aa, Ae, K}	(Veggie) Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit Ei ^{C, G, H, Ha} Kräutersoße ^{3, G} Kartoffeln	(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{A, Aa} Tomatensoße ^{1, L} Reis Eisbergsalat Joghurtdressing ^{3, G}	(Veggie) Bunte Kartoffel-Tortilla ^{C, G} Mixsalat fruchtige Vinaigrette ³
Pasta Veggie					
Pasta Basic					
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Stracciatellacreme ^{F, G}	Apfelkompott	Joghurtspeise ^G	Pfirsich	Schokoladenpudding ^G

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - mit Phosphat, 8 - mit Milcheiweiß, 9 - coffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmittel, 12 - enth. eine Phenylalaninquelle, 13 - gewachst

Legende der Allergene

A - Gluten, Aa - Weizen, Ab - Roggen, Ac - Hafer, Ad - Dinkel, Ae - Gerste, Af - Kamut, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, H - Schalenfrüchte, Ha - Mandel, Hb - Haselnuss, Hc - Walnuss, Hd - Cashew, He - Pekanuss, Hf - Paranuss, Hg - Pistazie, Hh - Macadamia, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesam, L - Schwefel, M - Lupinen, N - Weichtiere

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

Lebensmittel aus ausschließlich biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003





Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 16.04.2018 bis 22.04.2018, 16. Kalenderwoche

Menülinie	Datum	Montag 16.4.2018	Dienstag 17.4.2018	Mittwoch 18.4.2018	Donnerstag 19.4.2018	Freitag 20.4.2018
Rebiolino Classic			(Veggie) Asia Reis-Gemüsepfanne mit Ei ^{3, C, I} Möhren-Apfelrohkost ³	(Rind) Gulaschsuppe ¹ Vollkornbrot ^{A, Aa, Ab} Gemüse-Rohkoststicks		(Fisch) Seelachsfilet "Milanese" ³ ^{A, Aa, Ae, D, F, G, I, M} Spirelli Mix ^{A, Aa} Tomatensoße ^{1, L} Gemüse-Rohkoststicks
Rebiolino Happy		(Rind) Chili con Carne Reis	(Rind) Hacksteak ^{A, Aa, Ae, C, F, J, M} Spätzle ^{A, Aa} Kohlrabigemüse ^{3, G}	(Veggie) Maiskolben ³ Ofen-Tomate Kräuterdipp ^{3, G} Pikante Kartoffelchen	(Geflügel) Pulled Chicken ^L Krautsalat ³ Tomatenscheiben Rebional Dönersoße ^{3, G} Dönertasche ^{A, Aa, Ae}	
Pasta Veggie		Farfalle ^{A, Aa} (Veggie) Brokkoli-Käsesoße ^{3, G} Eichblattsalat Tomatendressing ^{2, 3, I}			(Veggie) Spinat-Nudelauflauf ^{A, Aa, C, G} Sellerie-Apfelrohkost ^{3, I}	(Veggie) Spaghetti ^{A, Aa} Tomatensoße ^{1, L} geriebener Mozzarella ^G Tomaten-Zucchini Salat ³
Pasta Basic						
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)						
Dessert Kinder		Quark-Joghurtspeise ^G	Milchreis ^G	Apfel	Vanillecreme ^G	Birne

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - mit Phosphat, 8 - mit Milcheiweiß, 9 - koffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmittel, 12 - enth. eine Phenylalaninquelle, 13 - gewachst

Legende der Allergene

A - Gluten, Aa - Weizen, Ab - Roggen, Ac - Hafer, Ad - Dinkel, Ae - Gerste, Af - Kamut, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, H - Schalenfrüchte, Ha - Mandel, Hb - Haselnuss, Hc - Walnuss, Hd - Cashew, He - Pekanuss, Hf - Paranuss, Hg - Pistazie, Hh - Macadamia, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesam, L - Schwefel, M - Lupinen, N - Weichtiere

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

Lebensmittel aus ausschließlich biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003

