



Rebiolino



Speiseplan vom 28.05.2018 bis 03.06.2018, 22. Kalenderwoche

Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Datum	Montag 28.5.2018	Dienstag 29.5.2018	Mittwoch 30.5.2018	Donnerstag Fronleichnam 31.5.2018	Freitag 1.6.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic	(Veggie) Chili sin Carne ^{A, Ad} Kräuterdipp ^{3, G} Kurkumareis Gurkensalat ³		(Rind) Rindergeschnetzeltes Spätzle ^{A, Aa} Blattsalatsmischung Joghurdressing ^G		(Fisch) Gebratenes Seelachsfilet ^{3, A, Aa, D} Tomatensoße ^{1, L} Spaghetti ^{A, Aa} Erbsengemüse
Rebiolino Happy	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Tomatensoße ^{1, L} Kartoffeln Brokkoligemüse		(Veggie) Kartoffelgratin ^G Tomatensalat ³		
Pasta Veggie		(Veggie) Tortellini ^{A, Aa, Ac, F} Paprikasoße Blattsalatsmischung Balsamico-Dressing ^{1, J, L}			
Pasta Basic		Spaghetti ^{A, Aa} (Geflügel) Carbonara ^{2, 3, 7, G, I} Blattsalatsmischung Balsamico-Dressing ^{1, J, L}			
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Rote Grütze Vanillesoße ^G	Grießpudding ^{A, Aa, G}	Nektarinen		Apfel

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - Phosphat, 8 - Milcheiweiß, 9 - coffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - 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 04.06.2018 bis 10.06.2018, 23. Kalenderwoche

Menülinie	Datum	Montag 4.6.2018	Dienstag 5.6.2018	Mittwoch 6.6.2018	Donnerstag 7.6.2018	Freitag 8.6.2018
Rebiolino Classic		(Veggie) Paprikahälfte mit Linsenfüllung ^{1, G, I, L} Tomatensoße ^{1, L} Möhren-Apfelrohkost ³		(Veggie) Kartoffeleintopf Vollkornbrot ^{A, Aa, Ab} Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Germknödel ^{A, Aa, C, G} Vanillesoße ^G Gemüse-Rohkoststicks Rebional Apfelkompott	
Rebiolino Happy		(Geflügel) Bockwurst Coleslawsalat ^{3, G} Röstzwiebeln ^{A, Aa} Gewürzgurke ^{2, 11, J} Rebional Hot Dog Soße ^{G, J} Hot Dog Brötchen ^{A, Aa, Ae, F, M}	(Veggie) Eieromelette ^{C, G} Kartoffeln Rahmspinat ^G	Tandoori-Hähnchenkeule ^G Minz-Dipp ^{3, G} Kartoffelcurry ^{G, J} Gemüse-Rohkoststicks		
Pasta Veggie					Gnocchi ^C (Veggie) Basilikumpesto-Rahmsoße ^G Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Ravioli mit Käsefüllung ^{A, Aa, C, G} Paprika-Rahmsoße Rote Bete Salat ^{1, L}
Pasta Basic						
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)						
Dessert Kinder		Birne	Zitronen-Joghurtspeise ^G	Quarkspeise ^G	Kiwi	Schokoladenpudding ^G

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - Phospat, 8 - Milcheiweiß, 9 - coffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - 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

