



Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 11.06.2018 bis 17.06.2018, 24. Kalenderwoche

Menülinie	Datum	Montag 11.6.2018	Dienstag 12.6.2018	Mittwoch 13.6.2018	Donnerstag 14.6.2018	Freitag 15.6.2018
Rebiolino Classic		(Veggie) Reis-Spinat-Ei-Auflauf ^{C, G} Tomaten-Zucchini Salat ³		(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Paprikasoße Kartoffeln Lollomixsalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Milchreis ^{3, G} heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{3, A, Aa,} C, D, G Joghurtsoße ^{2, 11, G, J} Kartoffeln Blattsalatsmischung fruchtige Vinaigrette ³
Rebiolino Happy		(Rind) Köttbullar ^{A, Aa, Ae, C, F, J, M} Kartoffelstampf ^G Maisgemüse		(Veggie) Asiatische Nudel- Gemüsepfanne mit Ei ^{A, Aa, C, F, I}	(Geflügel) Rebional Currywurst ^L Ofenkartoffeln Endiviensalat Joghurdressing ^G	
Pasta Veggie			(Veggie) Maultaschen-Lasagne ^{A, Aa, C, G,} I, L Gurkensalat ³			
Pasta Basic						
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)						
Dessert Kinder		Vanillepudding ^G	Apfel	Sandorn-Quarkcreme ^G	Banane	Rebional Joghurt mit Müsli-Nuss-Mix ^{A,} G, H

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





Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 18.06.2018 bis 24.06.2018, 25. Kalenderwoche

Datum	Montag 18.6.2018	Dienstag 19.6.2018	Mittwoch 20.6.2018	Donnerstag 21.6.2018	Freitag 22.6.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic	(Veggie) Vegetarische Cevapcici ^{1, A, Ac, Ad, C, G, I, L} Tzaziki ^G Tomatenreis Krautsalat ³		(Rind) Rindfleisch "Ungarische Art" Spiralnudeln ^{A, Aa} Blattsalat Joghurdressing ^G		(Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet ^{3, A, Aa, D} Spinat-Käsesoße ^G Spaghetti ^{A, Aa} Eisbergsalat Joghurdressing ^G
Rebiolino Happy	(Geflügel) Bratwurst ^{3, 7, G, J} Kartoffel-Möhrengemüse			(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{A, Aa} Tomatensoße ^{1, L} Reis Eisbergsalat Joghurdressing ^G	
Pasta Veggie		Spaghetti ^{A, Aa} (Veggie) Gemüse-Käse-Soße ^{G, L} Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	(Veggie) Tortellini-Gemüseauflauf ^{A, Aa, Ac, C, F, G} Tomatensoße ^{1, L} Blattsalat Joghurdressing ^G	(Veggie) Spinatlasagne mit Tomaten-Käse-Kruste ^{A, Aa, G} Tomatensalat ³	
Pasta Basic					
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Stracciatellacreme ^{F, G}	Apfelkompott	Joghurtspeise ^G	Pfirsich	Schokoladenpudding ^G

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - Phosphat, 8 - Milcheiweiß, 9 - koffeinhaltig, 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 25.06.2018 bis 01.07.2018, 26. Kalenderwoche

Datum	Montag 25.6.2018	Dienstag 26.6.2018	Mittwoch 27.6.2018	Donnerstag 28.6.2018	Freitag 29.6.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic				(Veggie) Vegetarische Frikadellen ^{1, A, Ac, Ad, C, G, I, J, L} Gemüsejus ¹ Kartoffeln Bohnensalat ³	
Rebiolino Happy				(Geflügel) Pulled Chicken ^L Krautsalat ³ Tomatenscheiben Rebional Dönersoße ^{3, G} Dönertasche ^{A, Aa, Ae}	(Veggie) Pizza Margherita ^{A, Aa, Ae, G} Gemüse-Rohkoststicks
Pasta Veggie	Farfalle ^{A, Aa} (Veggie) Brokkoli-Käsesoße ^{3, G} Eichblattsalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	Spaghetti ^{A, Aa} (Veggie) Tomatenpesto ^{3, 4, G, H, Ha} Möhren-Apfelrohkost ³	(Veggie) Vegetarische Lasagne ^{1, A, Aa, Ad, G, I, L} Gemüse-Rohkoststicks		
Pasta Basic	Spirelli ^{A, Aa} (Geflügel) Tomatensoße mit Schinken und Erbsen ^{2, 3, 7, I} Eichblattsalat Tomatendressing ^{2, 3, I}		(Geflügel) Schinken-Käse-Nudeln ^{2, 3, 7, A, Aa, C, G, I} Tomatensoße ^{1, L} Gemüse-Rohkoststicks		
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Quark-Joghurtspeise ^G	Milchreis ^G	Apfel	Vanillecreme ^G	Birne

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

