



Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan vom 27.08.2018 bis 02.09.2018, 35. Kalenderwoche

Datum	Montag 27.8.2018	Dienstag 28.8.2018	Mittwoch 29.8.2018	Donnerstag 30.8.2018	Freitag 31.8.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic				(Veggie) Möhren-Getreidebratling ^{3, A, Aa, Ac, Ad, Ae, C, F, G, M} Kräutersoße ^{3, G} Kartoffeln Bohnergemüse	(Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet ^{3, A, Aa, D} Spinat-Käsesoße ^G Spaghetti ^{A, Aa} Eisbergsalat Joghurtdressing ^G
Rebiolino Happy	Ferien	Ferien		(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{A, Aa} Tomatensoße ^{1, 3, L} Reis Eisbergsalat Joghurtdressing ^G	
Pasta Veggie			(Veggie) Tortellini-Gemüseauflauf ^{A, Aa, Ac, C, F, G} Tomatensoße ^{1, 3, L} Blattsalat Joghurtdressing ^G		
Pasta Basic			Rigatoni ^{A, Aa} (Geflügel) Tomaten-Hähnchencurrysoße Gurkensalat ³		
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder			Joghurtspeise ^G	Pfirsich	Schokoladenpudding ^G

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - Phospat, 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 03.09.2018 bis 09.09.2018, 36. Kalenderwoche

Datum	Montag 3.9.2018	Dienstag 4.9.2018	Mittwoch 5.9.2018	Donnerstag 6.9.2018	Freitag 7.9.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic		(Veggie) Asia Reis-Gemüsepfanne mit Ei ^{3, C, I} Möhren-Apfelrohkost ³	(Rind) Gulaschsuppe ¹ Vollkornbrot ^{A, Aa, Ab} Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Vegetarische Frikadellen ^{1, 3, A, Ac, Ad, C, G, I, J, L} Gemüsejus ¹ Kartoffeln Bohnensalat ³	Seelachsfilet "Milanese" ^{A, Aa, C, D, G} Spirelli Mix ^{A, Aa} Tomatensoße ^{1, 3, L} Gemüse-Rohkoststicks
Rebiolino Happy		(Rind) Hacksteak ^{A, Aa, Ae, C, F, J, M} Spätzle ^{A, Aa, C} Kohlrabigemüse ^{3, G}	(Veggie) Maiskolben Ofen-Tomate Kräuterdipp ^{3, G} Pikante Kartoffelchen	(Geflügel) Pulled Chicken ^{3, 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}				
Pasta Basic	Spirelli ^{A, Aa} (Geflügel) Tomatensoße mit Schinken und Erbsen ^{2, 3, 7, I} Eichblattsalat Tomatendressing ^{2, 3, I}				
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
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 - 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

