



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 - 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 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





Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speisenplan vom 10.09.2018 bis 16.09.2018, 37. Kalenderwoche

Datum	Montag 10.9.2018	Dienstag 11.9.2018	Mittwoch 12.9.2018	Donnerstag 13.9.2018	Freitag 14.9.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule	(Veggie) Chili sin Carne ^{Ad} Kräuterdipp ^{3, G} Kurkumareis Blattsalatsmischung Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	Brot Beilage ^{Aa, Ab} (Veggie) Möhreintopf ¹ Gemüse-Rohkoststicks	(Fisch) Seelachsfilet gebraten ^{3, Aa, D} Kartoffelstampf ^G Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurtdressing ^G		(Rind) Rindergeschnetzeltes Spätzle ^{Aa, C} Blattsalatsmischung Joghurtdressing ^G
Rebiolino Happy Schule	(Geflügel) gebratenes Hähnchenbrustfilet Kartoffeln Erbsen-Möhrengemüse	(Veggie) Kartoffelgratin ^G Gemüsesalat ³			
Pasta Veggie			(Veggie) Spirelli mit Basilikumpesto ^{Aa, G, Ha} Tomatensalat ³	(Veggie) Käse-Spätzle ^{Aa, C, G} Tomatensoße ^{1, 3, L} Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Tortellini ^{Aa, Ac, F} Paprikasoße Sellerie-Apfelrohkost ^{3, I}
Pasta Basic				(Rind) Lasagne Bolognese ^{1, 3, Aa, G, I, L} Tomaten-Zucchini-Salat ³	
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet Kartoffeln Möhrengemüse	(Veggie) Möhreintopf ¹	Reis (Veggie) vegetarische Bolognese Tomaten-Gurkensalat ³	(Veggie) Gemüsecurry mit Kichererbsen Reis	(Rind) Rindergeschnetzeltes Kartoffelbeilage Mixsalat Essig-Öl-Dressing ³
Dessert Kinder	Rote Grütze Vanillesoße ^G	Nektarine	Grießpudding ^{Aa, G}	Apfel	Joghurtsspeise mit Walnuß und Honig ^{G, Hc}

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

Aa - Weizen, Ab - Roggen, Ac - Hafer, Ad - Dinkel, Ae - Gerste, Af - Kamut, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, 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

Speisenplan vom 17.09.2018 bis 23.09.2018, 38. Kalenderwoche

Datum	Montag 17.9.2018	Dienstag 18.9.2018	Mittwoch 19.9.2018	Donnerstag 20.9.2018	Freitag 21.9.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule	(Veggie) Paprikahälfte mit Linsenfüllung 1, 3, G, I, L Tomatensoße 1, 3, L Reis Lollo-Mixsalat Joghurtdressing G	Brot Aa, Ab (Veggie) Kartoffeleintopf I Gemüse-Rohkoststicks	(Fisch) Wildlachs-Lasagne Aa, D, G, I Rote Bete Salat 1, 3, L	(Veggie) Gemüse-Pizza Aa, Ae, G Endiviansalat Joghurtdressing G	
Rebiolino Happy Schule		(Veggie) Eieromelette C, G Kartoffeln Rahmspinat G	(Geflügel) Tandoori-Hähnchenkeule G Minz-Dipp 3, G Kartoffelcurry G, J Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Germknödel Aa, C, G Vanillesoße G Gemüse-Rohkoststicks Apfelkompott	
Pasta Veggie					(Veggie) Gnocchi C Paprikarahmsoße Chinakohl-Möhren-Salat fruchtige Vinaigrette 3
Pasta Basic	(Geflügel) Schinken-Käse-Nudeln 2, 3, 7, Aa, C, G, I Tomatensoße 1, 3, L Coleslawsalat 3, G				(Rind) Tortellini Aa, C Frischkäsesoße G Tomatensalat 3
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)	<i>Gefüllte Paprika mit Linsen</i> <i>Tomatensoße</i> <i>Reis</i> <i>Mixsalat</i> <i>Essig-Öl-Dressing</i> 3	<i>(Veggie) Kartoffeleintopf</i> I	<i>(Rind) Reis-Pfanne mit Rinderhack mit Mangold</i> <i>Tomatensoße</i>	<i>(Geflügel) Gebratener Reis mit Huhn und Gemüse</i> 3	<i>(Geflügel) Geflügelgulasch</i> <i>Reis</i> <i>Mixsalat</i> <i>Joghurtdressing</i> G
Dessert Kinder	Birne	Zitronen-Joghurtspeise G	Quarkspeise G	Wassermelone	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

Aa - Weizen, Ab - Roggen, Ac - Hafer, Ad - Dinkel, Ae - Gerste, Af - Kamut, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch, Ha - Mandel, Hb - Haselnuss, Hc - Walnuss, Hd - Cashew, He - Pekanus, 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

