



Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speisenplan vom 24.09.2018 bis 30.09.2018, 39. Kalenderwoche

Menülinie	Datum	Montag 24.9.2018	Dienstag 25.9.2018	Mittwoch 26.9.2018	Donnerstag 27.9.2018	Freitag 28.9.2018
Rebiolino Classic Schule		(Geflügel) gebratenes Hähnchenbrustfilet Paprikasoße Spirelli ^{Aa} Lollomixsalat fruchtige Vinaigrette ³	Brot ^{Aa, Ab} (Veggie) Linseneintopf ^{3, I} Gemüse-Rohkoststicks	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{3, Aa, C, D, G} Joghurtsoße ^{2, 11, G, J} Kartoffeln Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	Milchreis ^{3, G} heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	
Rebiolino Happy Schule		(Rind) Köttbullar ^{Aa, Ae, C, F, J, M} (Rind) Rahmsoße ^G Kartoffelstampf ^G Möhrengemüse	(Veggie) Gefüllter mexikanischer Burrito ^{Aa, Ad, G} Kräuterdipp ^{3, G} Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}		(Veggie) Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Ei ^{Aa, C, F, I}	(Geflügel) Rebional Currywurst ^{3, 7, G, J, L} Ofenkartoffeln Eichblattsalat Joghurtdressing ^G
Pasta Veggie				Spirelli Mix ^{Aa} (Veggie) Gemüse-Käse-Soße ^{G, L} Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}		(Veggie) Tortellini ^{Aa, Ac, F} Tomaten-Rahmsoße ^G Rote Bete Salat ^{1, 3, L}
Pasta Basic						
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)						
Dessert Kinder		Vanillepudding ^G	Banane	Sandorn-Quarkcreme ^G	Rebional Joghurt mit Müsli-Nuss-Mix ^G	Pfirsich

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

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 01.10.2018 bis 07.10.2018, 40. Kalenderwoche

Datum	Montag 1.10.2018	Dienstag 2.10.2018	Mittwoch 3.10.2018 <i>Tag der Deutschen Einheit</i>	Donnerstag 4.10.2018	Freitag 5.10.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule	(Veggie) Vegetarische Cevapcici ^{1, 3, Ac, Ad, C, G, I, L} Tzaziki ^G Tomatenreis Krautsalat ³	Brot ^{Aa, Ab} (Veggie) Erbseneintopf Gemüse-Rohkoststicks			
Rebiolino Happy Schule	(Geflügel) Bratwurst ^{3, 7, G, J} Kartoffel-Möhrengemüse			(Veggie) Pizza Margherita ^{Aa, Ae, G} Gemüsesalat ³	(Geflügel) Paniertes Hähnchenschnitzel 100 g ^{Aa} Tomatensoße ^{1, 3, L} Reis Bohnenngemüse
Pasta Veggie		Käse-Spätzle ^{Aa, C, G} (Veggie) Tomatensoße ^{1, 3, L} Gemüse-Rohkoststicks			
Pasta Basic					
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Stracciatellacreme ^{F, G}	Apfelkompott		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

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 08.10.2018 bis 14.10.2018, 41. Kalenderwoche

Datum	Montag 8.10.2018	Dienstag 9.10.2018	Mittwoch 10.10.2018	Donnerstag 11.10.2018	Freitag 12.10.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule		(Veggie) Asia Reis-Gemüsepfanne mit Ei ^{3, C, I} Möhren-Apfelrohkost ³	Seelachsfilet in Käse-Ei-Hülle ^{Aa, C, D, G} Tomatensoße ^{1, 3, L} Kartoffeln Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J, L}	(Veggie) Vegetarische Frikadellen ^{1, 3, Ac, Ad, C, G, I, J, L} Gemüsejus ¹ Kartoffelstampf ^G Möhren-Apfelrohkost ³	
Rebiolino Happy Schule	(Rind) Rinderhacksteak ^{Aa, Ae, C, F, I, J, M} Kartoffelstampf ^G Blumenkohlgemüse ^G			(Veggie) Gemüse-Paella ³ Kräuterdipp ^{3, G}	(Geflügel) Kartoffel-Tortilla ^{2, 3, 7, C, G, I} Blattsalatsmischung Essig-Öl-Dressing ^{3, J}
Pasta Veggie					
Pasta Basic		(Geflügel) Schinken-Käse-Nudeln ^{2, 3, 7, Aa, C, G, I} Tomatensoße ^{1, 3, L} Krautsalat ³			Penne ^{Aa} (Rind) Bolognese ^{1, 3, I, L} Eisbergsalat Joghurdressing ^G
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Quark-Joghurtspeise ^G	Milchreis ^G Zimt und Zucker	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

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

