



Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speisenplan vom 29.10.2018 bis 04.11.2018, 44. Kalenderwoche

Datum	Montag 29.10.2018	Dienstag 30.10.2018	Mittwoch 31.10.2018	Donnerstag 1.11.2018 <i>Allerheiligen</i>	Freitag 2.11.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule			(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{3, Aa, C, D, G} Joghurtsoße ^{2, 11, G, J} Kartoffeln Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}		
Rebiolino Happy Schule	(Rind) Köttbullar ^{Aa, Ae, C, F, J, M} (Rind) Rahmsoße ^G Kartoffelstampf ^G Möhrengemüse				(Geflügel) Rebional Currywurst ^{3, 7, G, J, L} Ofenkartoffeln Eichblattsalat Joghurdressing ^G
Pasta Veggie		Spaghetti ^{Aa} (Veggie) Gemüsebolognese ^{1, 3, I, L} Eisbergsalat Joghurdressing ^G			(Veggie) Tortellini ^{Aa, Ac, F} Tomaten-Rahmsoße ^G Rote Bete Salat ^{1, 3, L}
Pasta Basic					
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Vanillepudding ^G	Banane	Sandorn-Quarkcreme ^G		Pfirsich

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsmittel, 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 05.11.2018 bis 11.11.2018, 45. Kalenderwoche

Datum	Montag 5.11.2018	Dienstag 6.11.2018	Mittwoch 7.11.2018	Donnerstag 8.11.2018	Freitag 9.11.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule			(Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet ^{3, Aa, D} Spinat-Käesoße ^G Kartoffeln Tomatensalat ³		
Rebiolino Happy Schule	(Geflügel) Bratwurst ^{3, 7, G, J} Kartoffel-Möhrengemüse			(Veggie) Pizza Margherita ^{Aa, Ae, G} Gemüsesalat ³	(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{Aa} Tomatensoße ^{1, 3, L} Reis Bohnenngemüse
Pasta Veggie		Spätzle-Käseauflauf ^{Aa, C, G} (Veggie) Tomatensoße ^{1, 3, L} Gemüse-Rohkoststicks			
Pasta Basic			J		
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
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 - 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 12.11.2018 bis 18.11.2018, 46. Kalenderwoche

Datum	Montag 12.11.2018	Dienstag 13.11.2018	Mittwoch 14.11.2018	Donnerstag 15.11.2018	Freitag 16.11.2018
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule			(Fisch) Seelachsfilet "Milanese" ^{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				
Pasta Veggie		Gnocchi ^C (Veggie) Bärlauchsoße ^G Chinakohl-Möhren-Salat fruchtige Vinaigrette ³			(Veggie) Spinat-Nudelauflauf ^{Aa, C, G} Tomaten-Zucchini Salat ³
Pasta Basic					
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
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 - 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

