



# Rebiolino



# Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speisenplan vom 07.01.2019 bis 13.01.2019, 2. Kalenderwoche

Datum	Montag 7.1.2019	Dienstag 8.1.2019	Mittwoch 9.1.2019	Donnerstag 10.1.2019	Freitag 11.1.2019
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic Schule</b>			(Fisch) Seelachsfilet im Backteig <sup>3, Aa, C, D, G</sup> Joghurtsoße <sup>2, 9, G, J</sup> Kartoffeln Endiviensalat Tomatendressing <sup>2, 3, I</sup>	(Veggie) Milchreis <sup>3, G</sup> heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	
<b>Rebiolino Happy Schule</b>	(Rind) Köttbullar <sup>Aa, Ac, C, F, J, M</sup> (Rind) Rahmsoße <sup>G</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Apfel-Rotkohl <sup>3</sup>				(Geflügel) Rebional Currywurst <sup>3, 8, G, J, L</sup> Ofenkartoffeln Eichblattsalat Joghurdressing <sup>G</sup>
<b>Pasta Veggie</b>		Spaghetti <sup>Aa</sup> (Veggie) Gemüsebolognese <sup>1, 3, I, L</sup> Eisbergsalat Joghurdressing <sup>G</sup>		(Veggie) Nudel-Gemüseauflauf <sup>Aa, C, G</sup> Tomatensoße <sup>1, 3, L</sup> Blattsalatsmischung Balsamicodressing <sup>1, 3, J, L</sup>	
<b>Pasta Basic</b>					
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
<b>Dessert Kinder</b>	Vanillepudding <sup>G</sup>	Banane	Sandorn-Quarkcreme <sup>G</sup>	Rebional Joghurt mit Müsli-Nuss-Mix <sup>G</sup>	Apfel

#### Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phospat, 9 - mit Süßungsmitteln, 10 - enth. eine Phenylalaninquelle

#### Legende der Allergene

Aa - Weizen, Ab - Roggen, Ac - Gerste, Ad - Hafer, Ae - Dinkel, Af - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, 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 14.01.2019 bis 20.01.2019, 3. Kalenderwoche

Datum	Montag 14.1.2019	Dienstag 15.1.2019	Mittwoch 16.1.2019	Donnerstag 17.1.2019	Freitag 18.1.2019
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic Schule</b>			(Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet <sup>3, Aa, D</sup> Spinat-Käsesoße <sup>G</sup> Kartoffeln Tomatensalat <sup>3</sup>		
<b>Rebiolino Happy Schule</b>	(Geflügel) Bratwurst <sup>3, 8, G, J</sup> Kartoffel-Möhrengemüse				(Geflügel) Hähnchenschnitzel <sup>Aa</sup> Tomatensoße <sup>1, 3, L</sup> Reis Bohnegemüse
<b>Pasta Veggie</b>		Spätzle-Käseauflauf <sup>Aa, C, G</sup> (Veggie) Tomatensoße <sup>1, 3, L</sup> Gemüse-Rohkoststicks		(Veggie) Spinatlasagne mit Tomaten- Käse-Kruste <sup>Aa, G</sup> Gemüsesalat <sup>3</sup>	
<b>Pasta Basic</b>					
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
<b>Dessert Kinder</b>	Stracciatellacreme <sup>F, G</sup>	Apfelkompott	Joghurtspeise <sup>G</sup>	Orangen	Schokoladenpudding <sup>G</sup>

#### Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phospat, 9 - mit Süßungsmitteln, 10 - enth. eine Phenylalaninquelle

#### Legende der Allergene

Aa - Weizen, Ab - Roggen, Ac - Gerste, Ad - Hafer, Ae - Dinkel, Af - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, 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



### Speisenplan vom 21.01.2019 bis 27.01.2019, 4. Kalenderwoche

Datum	Montag 21.1.2019	Dienstag 22.1.2019	Mittwoch 23.1.2019	Donnerstag 24.1.2019	Freitag 25.1.2019
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule			(Fisch) Seelachsfilet "Milanese" <sup>Aa, C, D, G</sup> Tomatensoße <sup>1, 3, L</sup> Kartoffeln Endiviensalat Balsamicodressing <sup>1, 3, J, L</sup>		
Rebiolino Happy Schule	(Rind) Hacksteak <sup>Aa, Ac, C, F, J, M</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Wirsinggemüse <sup>Aa, G</sup>			(Veggie) Gemüse-Paella <sup>3</sup> Kräuterdipp <sup>3, G</sup>	(Geflügel) Kartoffel-Tortilla <sup>2, 3, 8, C, G, I</sup> Blattsalatsmischung Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>
Pasta Veggie		Gnocchi <sup>C</sup> (Veggie) Bärlauchsoße <sup>G</sup> Chinakohl-Möhren-Salat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>			
Pasta Basic					
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Quark-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Milchreis <sup>G</sup> Zimt und Zucker	Apfel	Vanillecreme <sup>G</sup>	Birne

#### Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phospat, 9 - mit Süßungsmitteln, 10 - enth. eine Phenylalaninquelle

#### Legende der Allergene

Aa - Weizen, Ab - Roggen, Ac - Gerste, Ad - Hafer, Ae - Dinkel, Af - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, 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

