



Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speisenplan vom 28.01.2019 bis 03.02.2019, 5. Kalenderwoche

Datum	Montag 28.1.2019	Dienstag 29.1.2019	Mittwoch 30.1.2019	Donnerstag 31.1.2019	Freitag 1.2.2019
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule			(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					
Pasta Basic				(Rind) Lasagne Bolognese ^{1, 3, Aa, G, I, L} Tomaten-Zucchini Salat ³	
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Rote Grütze Vanillesoße ^G	Kiwi	Grießpudding ^{Aa, G}	Mandarine	Joghurtsspeise mit Walnuß und Honig ^{G, Hc}

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärtzt, 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 04.02.2019 bis 10.02.2019, 6. Kalenderwoche

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	4.2.2019	5.2.2019	6.2.2019	7.2.2019	8.2.2019
Rebiolino Classic Schule					
Rebiolino Happy Schule		(Veggie) Eieromelette ^{c, G} Kartoffeln Rahmspinat ^G	(Geflügel) Tandoori-Hähnchenkeule ^G Minz-Dipp ^{3, G} Kartoffelcurry ^{G, J} Gemüse-Rohkoststicks		Kein Essen
Pasta Veggie	Rigatoni ^{Aa} (Veggie) Brokkoli-Käsesoße ^{3, G} Lollo-Mixsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J, L}				
Pasta Basic				Spirelli ^{Aa} (Rind) Bolognese ^{1, 3, I, L} Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J, L}	
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Birne	Zitronen-Joghurtspeise ^G	Quarkspeise ^G	Orangen	Schokoladenpudding ^G

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 11.02.2019 bis 17.02.2019, 7. Kalenderwoche

Datum	Montag 11.2.2019	Dienstag 12.2.2019	Mittwoch 13.2.2019	Donnerstag 14.2.2019	Freitag 15.2.2019
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule		Brot ^{Aa, Ab} (Veggie) Linseneintopf ^{3, I} Gemüse-Rohkoststicks	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{3, Aa, C, D, G} Joghurtsoße ^{2, 9, G, J} Kartoffeln Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}		
Rebiolino Happy Schule	(Rind) Köttbullar ^{Aa, Ac, C, F, J, M} Rahmsoße ^G Kartoffelstampf ^G Apfel-Rotkohl ³			Hühnerfrikassee Reis Erbsengemüse	
Pasta Veggie					(Veggie) Tortellini ^{Aa, Ad, 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	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 Phenylaninquelle

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 18.02.2019 bis 24.02.2019, 8. Kalenderwoche

Datum	Montag 18.2.2019	Dienstag 19.2.2019	Mittwoch 20.2.2019	Donnerstag 21.2.2019	Freitag 22.2.2019
Rebiolino Classic Schule		Brot ^{Aa, Ab} (Veggie) Erbseneintopf Gemüse-Rohkoststicks	(Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet ^{3, Aa, D} Spinat-Käsesoße ^G Kartoffeln Tomatensalat ³		
Rebiolino Happy Schule	(Geflügel) Bratwurst ^{3, 8, G, J} Kartoffel-Möhrengemüse				(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{Aa} Tomatensoße ^{1, 3, L} Reis Bohnegemüse
Pasta Veggie	(Farfalle ^{Aa} (Veggie) Vegetarische Bolognese ^{1, 3, Ae, I, L} Blattsalatsmischung Joghurdressing ^G
Pasta Basic				Spaghetti ^{Aa} (Rind) Bolognese ^{1, 3, I, L} Lollo-Mixsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J, L}	(Rind) Tortellini ^{Aa, C} Möhren-Ingwersoße ^G Kohlrabisalat ³
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Stracciatellacreme ^{F, G}	Apfelkompott	Joghurtspeise ^G	Orangen	Schokoladenpudding ^G

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 25.02.2019 bis 03.03.2019, 9. Kalenderwoche

Datum	Montag 25.2.2019	Dienstag 26.2.2019	Mittwoch 27.2.2019	Donnerstag 28.2.2019	Freitag 1.3.2019
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule		(Veggie) Asia Reis-Gemüsepfanne mit Ei^{3, C, I} Möhren-Apfelrohkost³	(Fisch) Seelachsfilet "Milanese"^{Aa, C, D, G} Tomatensoße^{1, 3, L} Kartoffeln Endiviensalat Balsamicodressing^{1, 3, J, L}		
Rebiolino Happy Schule	(Rind) Hacksteak^{Aa, Ac, C, F, J, M} Kartoffelstampf^G Wirsinggemüse^{Aa, G}			Lunchpakete	Kein Essen
Pasta Veggie					
Pasta Basic		(Geflügel) Schinken-Käse-Nudeln^{2, 3, 8,} ^{Aa, C, G, I} Tomatensoße^{1, 3, L} Krautsalat³			
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Quark-Joghurtspeise^G	Milchreis^G Zimt und Zucker	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 Phenylaninquelle

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

