



Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speisenplan vom 04.03.2019 bis 10.03.2019, 10. Kalenderwoche

| Datum | Montag 4.3.2019 | Dienstag 5.3.2019 | Mittwoch 6.3.2019 | Donnerstag 7.3.2019 | Freitag 8.3.2019 |
|---|--------------------|---|---|--|--|
| Menülinie | | | | | |
| Rebiolino Classic Schule | | | (Fisch) Seelachsfilet gebraten ^{3, Aa, D} Kartoffelstampf ^G Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurtdressing ^G | (Veggie) Gebratene Sesamdrillinge ^K Kräuterquark ^{3, G} Gemüse-Rohkoststicks | |
| Rebiolino Happy Schule | | (Veggie) Kartoffelgratin ^G Gemüsesalat ³ | | | |
| Pasta Veggie | | | | | (Veggie) Tortellini ^{Aa, Ad, F} Paprikasoße Sellerie-Apfelrohkost ^{3, I} |
| Pasta Basic | | | | | |
| <i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i> | | | | | |
| Dessert Kinder | | Kiwi | Grießpudding ^{Aa, G} | Mandarine Dessert | 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 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 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 11.03.2019 bis 17.03.2019, 11. Kalenderwoche

| Datum | Montag 11.3.2019 | Dienstag 12.3.2019 | Mittwoch 13.3.2019 | Donnerstag 14.3.2019 | Freitag 15.3.2019 |
|---|---|--|---|--|---|
| Menülinie | | | | | |
| 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 | | |
| Pasta Veggie | Rigatoni ^{Aa} (Veggie) Brokkoli-Käsesoße ^{3, G} Lollo-Mixsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J, L} | | | | (Veggie) Gnocchi ^C Paprikarahmsauce Chinakohl-Möhren-Salat fruchtige Vinaigrette ³ |
| Pasta Basic | | | | Spirelli ^{Aa} (Rind) Bolognese ^{1, 3, I, L} Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J, L} | |
| <i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i> | | | | | |
| 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 Phosphat, 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 18.03.2019 bis 24.03.2019, 12. Kalenderwoche

| Datum | Montag 18.3.2019 | Dienstag 19.3.2019 | Mittwoch 20.3.2019 | Donnerstag 21.3.2019 | Freitag 22.3.2019 |
|--------------------------------------|--|--|---|-------------------------|---|
| Menülinie | | | | | |
| Rebiolino Classic Schule | | Brot ^{Aa, Ab} (Veggie) Linseneintopf ^{3, 1} Gemüse-Rohkoststicks | (Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{3, Aa, C, D, G} Joghurtsoße ^{2, 9, G, J} Kartoffeln Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, 1} | | |
| Rebiolino Happy Schule | (Rind) Köttbullar ^{Aa, Ac, C, F, J, M} Rahmsoße ^G Kartoffelstampf ^G Apfel-Rotkohl ³ | | | Keine Schule | |
| 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 | | 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, Vollrei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003





Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speisenplan vom 25.03.2019 bis 31.03.2019, 13. Kalenderwoche

| Datum | Montag 25.3.2019 | Dienstag 26.3.2019 | Mittwoch 27.3.2019 | Donnerstag 28.3.2019 | Freitag 29.3.2019 |
|---|---|--|---|--|--|
| Menülinie | | | | | |
| Rebiolino Classic Schule | | Brot^{Aa, Ab} (Veggie) Erbseneintopf Gemüse-Rohkoststicks | (Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet^{3, Aa, D} Spinat-Käsesoße^G Kartoffeln Tomatensalat³ | | |
| Rebiolino Happy Schule | (Geflügel) Bratwurst^{3, 8, G, J} Kartoffel-Möhrengemüse | | | | (Geflügel) Hähnchenschnitzel^{Aa} Tomatensoße^{1, 3, L} Reis Bohnengemüse |
| Pasta Veggie | | | | (Veggie) Spinatlasagne mit Tomaten- Käse-Kruste^{Aa, G} Gemüsesalat³ | |
| Pasta Basic | | | | | |
| <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 01.04.2019 bis 07.04.2019, 14. Kalenderwoche

| Datum | Montag 1.4.2019 | Dienstag 2.4.2019 | Mittwoch 3.4.2019 | Donnerstag 4.4.2019 | Freitag 5.4.2019 |
|---|--|---|---|--|---|
| Menülinie | | | | | |
| Rebiolino Classic Schule | | (Veggie) Asia Reis-Gemüsepfanne mit Ei ^{3, C, I} Möhren-Apfelrohkost ³ | (Fisch) Seelachsfilet "Milanese" ^{Aa, C, D, G} Tomatensoße ^{1, 3, L} Kartoffeln Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J, L} | (Veggie) Vegetarische Frikadellen ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J, L} Gemüsejus ^I Kartoffelstampf ^G Möhren-Apfelrohkost ³ | |
| Rebiolino Happy Schule | (Rind) Hacksteak ^{Aa, Ac, C, F, J, M} Kartoffelstampf ^G Wirsinggemüse ^{Aa, G} | | | | (Geflügel) Kartoffel-Tortilla ^{2, 3, 8, C, G, I} Blattsalatsmischung Essig-Öl-Dressing ^{3, J} |
| Pasta Veggie | | | | | |
| Pasta Basic | | | | | |
| Sonderkostform (ohne Hauptallergene) | | | | | |
| Dessert Kinder | Quark-Joghurtspeise ^G | Milchreis ^G Zimt und Zucker | Apfel | Vanillecreme ^G | 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

DE-ÖKO-003

