



# 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 <sup>3, Aa, D</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurtdressing <sup>G</sup>	(Veggie) Gebratene Sesamdrillinge <sup>K</sup> Kräuterquark <sup>3, G</sup> Gemüse-Rohkoststicks	
Rebiolino Happy Schule		(Veggie) Kartoffelgratin <sup>G</sup> Gemüsesalat <sup>3</sup>			
Pasta Veggie					(Veggie) Tortellini <sup>Aa, Ad, F</sup> Paprikasoße Sellerie-Apfelrohkost <sup>3, I</sup>
Pasta Basic					
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder		Kiwi	Grießpudding <sup>Aa, G</sup>	Mandarine Dessert	Joghurtsspeise mit Walnuß und Honig <sup>G, Hc</sup>

### 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 / Menülinie	Montag 11.3.2019	Dienstag 12.3.2019	Mittwoch 13.3.2019	Donnerstag 14.3.2019	Freitag 15.3.2019
Rebiolino Classic Schule					
Rebiolino Happy Schule		(Veggie) Eieromelette <sup>C, G</sup> Kartoffeln Rahmspinat <sup>G</sup>	(Geflügel) Tandoori-Hähnchenkeule <sup>G</sup> Minz-Dipp <sup>3, G</sup> Kartoffelcurry <sup>G, J</sup> Gemüse-Rohkoststicks		
Pasta Veggie	Rigatoni <sup>Aa</sup> (Veggie) Brokkoli-Käsesoße <sup>3, G</sup> Lollo-Mixsalat Balsamicodressing <sup>1, 3, J, L</sup>				(Veggie) Gnocchi <sup>C</sup> Paprikarahmsauce Chinakohl-Möhren-Salat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>
Pasta Basic				Spirelli <sup>Aa</sup> (Rind) Bolognese <sup>1, 3, I, L</sup> Endiviensalat Balsamicodressing <sup>1, 3, J, L</sup>	
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Birne	Zitronen-Joghurtspeise <sup>G</sup>	Quarkspeise <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 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 <sup>Aa, Ab</sup> (Veggie) Linseneintopf <sup>3, 1</sup> Gemüse-Rohkoststicks	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig <sup>3, Aa, C, D, G</sup> Joghurtsoße <sup>2, 9, G, J</sup> Kartoffeln Endiviensalat Tomatendressing <sup>2, 3, 1</sup>		
Rebiolino Happy Schule	(Rind) Köttbullar <sup>Aa, Ac, C, F, J, M</sup> Rahmsoße <sup>G</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Apfel-Rotkohl <sup>3</sup>			Keine Schule	
Pasta Veggie					(Veggie) Tortellini <sup>Aa, Ad, F</sup> Tomaten-Rahmsoße <sup>G</sup> Rote Bete Salat <sup>1, 3, L</sup>
Pasta Basic					
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Vanillepudding <sup>G</sup>	Banane	Sandorn-Quarkcreme <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 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
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic Schule</b>		<b>Brot<sup>Aa, Ab</sup> (Veggie) Erbseneintopf Gemüse-Rohkoststicks</b>	<b>(Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet<sup>3, Aa, D</sup> Spinat-Käsesoße<sup>G</sup> Kartoffeln Tomatensalat<sup>3</sup></b>		
<b>Rebiolino Happy Schule</b>	<b>(Geflügel) Bratwurst<sup>3, 8, G, J</sup> Kartoffel-Möhrengemüse</b>				<b>(Geflügel) Hähnchenschnitzel<sup>Aa</sup> Tomatensoße<sup>1, 3, L</sup> Reis Bohnengemüse</b>
<b>Pasta Veggie</b>				<b>(Veggie) Spinatlasagne mit Tomaten- Käse-Kruste<sup>Aa, G</sup> Gemüsesalat<sup>3</sup></b>	
<b>Pasta Basic</b>					
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
<b>Dessert Kinder</b>	<b>Stracciatellacreme<sup>F, G</sup></b>	<b>Apfelkompott</b>	<b>Joghurtspeise<sup>G</sup></b>	<b>Orangen</b>	<b>Schokoladenpudding<sup>G</sup></b>

#### 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 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
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic Schule</b>		<b>(Veggie) Asia Reis-Gemüsepfanne mit Ei<sup>3, C, I</sup> Möhren-Apfelrohkost<sup>3</sup></b>	<b>(Fisch) Seelachsfilet "Milanese"<sup>Aa, C, D, G</sup> Tomatensoße<sup>1, 3, L</sup> Kartoffeln Endiviensalat Balsamicodressing<sup>1, 3, J, L</sup></b>	<b>(Veggie) Vegetarische Frikadellen<sup>1, 3, Ad,</sup> <sup>Aa, C, G, I, J, L</sup> Gemüsejus<sup>I</sup> Kartoffelstampf<sup>G</sup> Möhren-Apfelrohkost<sup>3</sup></b>	
<b>Rebiolino Happy Schule</b>	<b>(Rind) Hacksteak<sup>Aa, Ac, C, F, J, M</sup> Kartoffelstampf<sup>G</sup> Wirsinggemüse<sup>Aa, G</sup></b>				<b>(Geflügel) Kartoffel-Tortilla<sup>2, 3, 8, C, G, I</sup> Blattsalatsmischung Essig-Öl-Dressing<sup>3, J</sup></b>
<b>Pasta Veggie</b>					
<b>Pasta Basic</b>					
<b>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</b>					
<b>Dessert Kinder</b>	<b>Quark-Joghurtspeise<sup>G</sup></b>	<b>Milchreis<sup>G</sup> Zimt und Zucker</b>	<b>Apfel</b>	<b>Vanillecreme<sup>G</sup></b>	<b>Birne</b>

### 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 08.04.2019 bis 14.04.2019, 15. Kalenderwoche

Datum	Montag 8.4.2019	Dienstag 9.4.2019	Mittwoch 10.4.2019	Donnerstag 11.4.2019	Freitag 12.4.2019
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic Schule</b>			(Fisch) Gebratenes Seelachsfilet <sup>3, Aa, D</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurdressing <sup>G</sup>		(Rind) Rindergeschnetzeltes Spätzle <sup>Aa, C</sup> Blattsalatmischung Joghurdressing <sup>G</sup>
<b>Rebiolino Happy Schule</b>	(Geflügel) gebratenes Hähnchenbrustfilet Kartoffeln Erbsen-Möhrengemüse	(Veggie) Kartoffelgratin <sup>G</sup> Gemüsesalat <sup>3</sup>		keine Schule	
<b>Pasta Veggie</b>					
<b>Pasta Basic</b>					
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
<b>Dessert Kinder</b>	Rote Grütze Vanillesoße <sup>G</sup>	Kiwi	Grießpudding <sup>Aa, G</sup>		Joghurtsspeise mit Walnuß und Honig <sup>G, Hc</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