



# Rebiolino



# Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speisenplan vom 29.04.2019 bis 05.05.2019, 18. Kalenderwoche

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menülinie</b>	<b>29.4.2019</b>	<b>30.4.2019</b>	<b>1. Maifeiertag</b> <b>1.5.2019</b>	<b>2.5.2019</b>	<b>3.5.2019</b>
<b>Rebiolino Classic Schule</b>		<b>Brot<sup>Aa, Ab</sup></b> <b>(Veggie) Erbseneintopf</b> <b>Gemüse-Rohkoststicks</b>			
<b>Rebiolino Happy Schule</b>	<b>(Geflügel) Bratwurst<sup>3, 8, G, J</sup></b> <b>Kartoffel-Möhrengemüse</b>			<b>(Veggie) Pizza Margherita<sup>Aa, Ac, G</sup></b> <b>Gemüsesalat<sup>3</sup></b>	<b>(Geflügel) Hähnchenschnitzel<sup>Aa</sup></b> <b>Tomatensoße<sup>1, 3, L</sup></b> <b>Reis</b> <b>Bohngemüse</b>
<b>Pasta Veggie</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>Nektarine</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 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 06.05.2019 bis 12.05.2019, 19. Kalenderwoche

Datum	Montag 6.5.2019	Dienstag 7.5.2019	Mittwoch 8.5.2019	Donnerstag 9.5.2019	Freitag 10.5.2019
<b>Menülinie</b>					
<b>Rebiolino Classic Schule</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>	Chili con Carne Reis	
<b>Rebiolino Happy Schule</b>	(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>
<b>Pasta Veggie</b>		Gnocchi <sup>C</sup> (Veggie) Bärlauchsoße <sup>3, G</sup> Chinakohl-Möhren-Salat fruchtige Vinaigrette <sup>3</sup>			(Veggie) Spinat-Nudelaufbau <sup>Aa, C, G</sup> Tomaten-Zucchinisalat <sup>3</sup>
<b>Pasta Basic</b>					
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
<b>Dessert Kinder</b>	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 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

