



Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speisenplan vom 13.05.2019 bis 19.05.2019, 20. Kalenderwoche

Datum	Montag 13.5.2019	Dienstag 14.5.2019	Mittwoch 15.5.2019	Donnerstag 16.5.2019	Freitag 17.5.2019
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule			(Fisch) Seelachsfilet gebraten ^{3, Aa, D} Kartoffelstampf ^G Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurtdressing ^G	(Rind) Ungarisches Gulasch Spirelli	
Rebiolino Happy Schule	(Geflügel) Gebratenes Hähnchenbrustfilet Kartoffeln Erbsen-Möhrengemüse	(Veggie) Kartoffelgratin ^G Gemüsesalat ³			
Pasta Veggie				(Veggie) Käse-Spätzle ^{Aa, C, G} Tomatensoße ^{1, 3} Eisberg-Beilagensalat fruchtige Vinaigrette ³	(Veggie) Tortellini ^{Aa, Ad, F} Paprikasoße Sellerie-Apfelrohkost ^{3, 1}
Pasta Basic					
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Rote Grütze Vanillesoße ^G	Kiwi	Grießpudding ^{Aa, G}	Pfirsich	Joghurtspeise 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 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 20.05.2019 bis 26.05.2019, 21. Kalenderwoche

Datum	Montag 20.5.2019	Dienstag 21.5.2019	Mittwoch 22.5.2019	Donnerstag 23.5.2019	Freitag 24.5.2019
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule					(Geflügel) Putengulasch ^G Couscous ^{Aa} Chinakohl-Möhren-Salat fruchtige Vinaigrette ³
Rebiolino Happy Schule		(Veggie) Rührei ^{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}			(Veggie) Vegetarische Lasagne ^{1, 3, Aa, Ae, G, I} Möhren-Apfelrohkost ³	(Veggie) Gnocchi ^C Paprikarahmsauce Chinakohl-Möhren-Salat fruchtige Vinaigrette ³
Pasta Basic				Spirelli ^{Aa} (Rind) Bolognese ^{1, 3, I} Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Birne	Zitronen-Joghurtspeise ^G	Quarkspeise ^G	Nektarine	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 27.05.2019 bis 02.06.2019, 22. Kalenderwoche

Datum	Montag 27.5.2019	Dienstag 28.5.2019	Mittwoch 29.5.2019	Donnerstag Christi Himmelfahrt 30.5.2019	Freitag 31.5.2019
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 Möhrengemüse				keine Schule
Pasta Veggie					
Pasta Basic					
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
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 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 03.06.2019 bis 09.06.2019, 23. Kalenderwoche

Datum	Montag 3.6.2019	Dienstag 4.6.2019	Mittwoch 5.6.2019	Donnerstag 6.6.2019	Freitag 7.6.2019
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule			(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} Reis Bohngemüse
Pasta Veggie		Spätzle-Käseauflauf ^{Aa, C, G} (Veggie) Tomatensoße ^{1, 3} Gemüse-Rohkoststicks		(Veggie) Spinatlasagne mit Tomaten-Käse-Kruste ^{Aa, G} Gemüsesalat ³	
Pasta Basic					
Sonderkostform (ohne Hauptallergene)					
Dessert Kinder	Stracciatellacreme ^{F, G}	Apfelkompott	Joghurtspeise ^G	Nektarine	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





Rebiolino



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speisenplan vom 10.06.2019 bis 16.06.2019, 24. Kalenderwoche

Datum	Montag Pfingstmontag 10.6.2019	Dienstag 11.6.2019	Mittwoch 12.6.2019	Donnerstag 13.6.2019	Freitag 14.6.2019
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule			(Fisch) Seelachsfilet "Milanese" ^{Aa, C, D, G} Tomatensoße ^{1, 3} Kartoffeln Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Rind) Chili con Carne	
Rebiolino Happy Schule		keine Schule		(Veggie) Gemüse-Paella ³ Kräuterdipp ^{3, G}	(Geflügel) Kartoffel-Tortilla ^{2, 3, 8, C, G, I} Blattsalatsmischung Essig-Öl-Dressing ^{3, J}
Pasta Veggie					(Veggie) Spinat-Nudelauflauf ^{Aa, C, G} Tomaten-Zucchini Salat ³
Pasta Basic					
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder		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