



Speisenplan vom 02.03.2020 bis 08.03.2020, 10. Kalenderwoche

Datum	Montag 2.3.2020	Dienstag 3.3.2020	Mittwoch 4.3.2020	Donnerstag 5.3.2020	Freitag 6.3.2020
Menülinie					
Rebiolino Classic Schule			(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{3, Aa, C, D, G} Joghurtsoße ^{2, 9, G} Kartoffeln Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	(Veggie) Milchreis ^{3, G} heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks	
Rebiolino Happy Schule				(Veggie) Asiatische Nudel-Gemüsepfanne mit Ei ^{1, 4, Aa, C, F, I}	
Pasta Veggie	Penne ^{Aa} (Veggie) Arrabiattasoße Hartkäse gerieben ^{2, C, G} Lollo-Mixsalat fruchtige Vinaigrette ³	Spaghetti ^{Aa} (Veggie) Gemüsebolognese ^{1, 3, I} Eisbergsalat Joghurtdressing ^G	Spirelli Mix ^{Aa} (Veggie) Gemüse-Käse-Soße ^G Endiviensalat Tomatendressing ^{2, 3, I}	(Veggie) Tortellini ^{Aa, Ad, F} Tomaten-Rahmsoße ^G Rote Bete Salat ^{1, 3}	
Pasta Basic	(Rind) Ravioli ^{Aa} Bärlauchsoße ^{3, G, I} Wachsbrechbohnsensalat ³	(Rind) Nudel-Gemüsepfanne mit Hackfleisch ^{Aa} Tomatendipp ^{3, G} Blattsalatsmischung Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	Makkaroni ^{Aa} (Geflügel) Paprika-Schinkensoße ^{2, 3, 8, I} Möhren-Apfelrohkost ³	Farfalle ^{Aa} (Geflügel) Carbonara ^{2, 3, 8, G, I} Eichblattsalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
Dessert Kinder	Vanillepudding ^G	Banane	Sandorn-Quarkcreme ^G	Rebional Joghurt mit Müsli-Nuss-Mix ^{Aa, Ac, Ad, G, Ha, Hb, Hd}	Kiwi

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärtzt, 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

