




# Rebiolino



# Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speisenplan vom 09.03.2020 bis 15.03.2020, 11. Kalenderwoche

Datum	Montag 9.3.2020	Dienstag 10.3.2020	Mittwoch 11.3.2020	Donnerstag 12.3.2020	Freitag 13.3.2020
<b>Menülinie</b>					
 <b>Rebiolino Classic Schule</b>			(Fisch) Gebratenes Wildlachsfilet <sup>3, Aa, D</sup> Spinat-Käsesoße <sup>G</sup> Kartoffeln Tomatensalat <sup>3</sup>		
<b>Rebiolino Happy Schule</b>				(Veggie) Pizza Margherita <sup>Aa, Ac, G</sup> Gemüsesalat <sup>3</sup>	(Geflügel) Hähnchenschnitzel <sup>Aa</sup> Tomatensoße <sup>1, 3</sup> Reis Bohngemüse
<b>Pasta Veggie</b>	(Veggie) Spirelli mit Tomatenpesto <sup>2, 3, Aa, C, G, Ha</sup> Rote Bete Salat <sup>1, 3</sup>	Spätzle-Käseauflauf <sup>Aa, C, G</sup> (Veggie) Tomatensoße <sup>1, 3</sup> Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Ravioli <sup>Aa, G</sup> Spinat-Käsesoße <sup>G</sup> Tomatensalat <sup>3</sup>		Farfalle <sup>Aa</sup> (Veggie) Vegetarische Bolognese <sup>1, 3, Ae, I</sup> Blattsalatmischung Joghurt dressing <sup>G</sup>
<b>Pasta Basic</b>	Penne <sup>Aa</sup> (Geflügel) Tomaten-Hähnchencurrysoße Chinakohl-Möhren-Salat Joghurt dressing <sup>G</sup>	Rigatoni <sup>Aa</sup> (Geflügel) Schinken-Erbсен-Carbonara <sup>2, 3, 8, G, I</sup> Endiviensalat Essig-Öl-Dressing <sup>3, J</sup>			
<i>Sonderkostform (ohne Hauptallergene)</i>					
<b>Dessert Kinder</b>	Stracciatellacreme <sup>F, G</sup>	Apfelkompott	Joghurtspeise <sup>G</sup>	Banane	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 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



Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.