

# LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

## Piktogramme

-  Grüner Teller
-  Vegetarisch
-  Vegan
-  Geflügel
-  Fisch
-  Rind
-  Schwein
-  Lamm
-  Wild

Zusatzstoffe		Allergene			
1	mit Farbstoff	A	Glutenhaltiges Getreide:	H	Schalenfrüchte:
2	mit Konservierungsstoff	Aa	Weizen	Ha	Mandel
3	mit Antioxidationsmitteln	Ab	Roggen	Hb	Haselnuss
4	mit Geschmacksverstärkern	Ac	Gerste	Hc	Walnuss
5	geschwefelt	Ad	Hafer	Hd	Cashewnuss
6	geschwärtzt	Ae	Dinkel	He	Pecanuss
7	gewachst	Af	Khorasan-Weizen	Hf	Paranuss
8	mit Phosphat	B	Krebstiere	Hg	Pistazie
9	mit Süßungsmitteln	C	Eier	Hh	Macadamianuss/ Queenslandnuss
10	enthält eine Phenylalaninquelle	D	Fisch	I	Sellerie
		E	Erdnüsse	J	Senf
		F	Soja	K	Sesamsamen
		G	Milch	L	Schwefeloxid und Sulfite
				M	Lupine
				N	Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung und Deklaration können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.



# SPEISENPLAN 12.01. - 18.01.2026



KW 3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker 	Vollkornpasta <sup>Aa</sup> mit Kürbissoße und Kürbiskerne	ASC-Welsfilet <sup>D</sup> dazu Pastinakengemüse und Béchamelsoße <sup>G</sup>	Weiße Bohnensuppe mit Karotten, Sellerie und Lauch <sup>I</sup> dazu Vollkornbrot Aa, Ab, Ac, Ad, K	Hähnchengulasch <sup>3</sup> mit Rotkohl dazu Kartoffeln	Chinapfanne (Paprika, Champignon, Kiechererbsen) dazu gebratener Basmatireis
Leicht & Lecker 		Spätzle <sup>Aa, C</sup> mit Sauerkraut <sup>3</sup>	Vegetarische Kohlroulade <sup>Aa, C</sup> mit Gemüsesoße <sup>I</sup>	Kartoffelpuffer <sup>Aa, C</sup> mit hausgemachem Apfelmus	
Unser Salat 	Eisberg-Maissalat dazu Joghurtdressing <sup>G</sup>	Gurkensalat <sup>3</sup>	Karottensalat	Kidneybohnen-Paprikasalat <sup>3</sup>	Tomaten-Spinat-Salat <sup>3</sup>
Unser Dessert 	Frisches Obst	Pflaumen-Zimt-Kompott	Himbeerjoghurt <sup>G</sup>	Frisches Obst	Schoko-Pudding <sup>G</sup>

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) als Menülinie zertifiziert.

Unser Rebional-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit. Änderungen vorbehalten.

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Wir verwenden ausschließlich folgende Zutaten in Bio-Qualität: Kartoffeln, Reis, Nudeln sowie Milch und Milchprodukte.

Ergänzende Bio-Zutaten oder kurzfristige Änderungen werden tagesaktuell in der Mensa ausgewiesen.



DE-ÖKO-003