SPEISENPLAN 30.11. – 04.12.2026

Rebional
GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

KW 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker	Vollkornpasta [Aa] mit Buchweizen-Tomatensoße [3] und Sonnenblumenkerne	MSC-Fischfrikadelle[D] Kräuterkruste mit Tomatensauce, dazu grüne Bohnen und Reis	Weiße Bohnensuppe Sellerie und Lauch [I] dazu Vollkornbrot Aa, Ab, Ac, Ad, K	Pasta mit Frischkäsesauce, gebratenem Gemüse und gerösteten Sonnenblumenkernen	***Nikolaus Überraschungsmenü***
Leicht & Lecker		Chinapfanne (Paprika,Champignon, Kichererbsen) dazu gebratener Basmartireis	Kürbiscremesuppe [G] mit Baguette [Aa]		***Nikolaus Überraschungsmenü***
Unser Salat	Eisberg-Maissalat dazu Joghurtdressing [G]	**Gurkensalat [3]**	Karottensalat	Kidneybohnen-Paprikasalat[3]	**Tomaten-Spinat-Salat [3]**
Unser Dessert	Frisches Obst	Pflaumen-Zimt-Kompott	Himbeerjoghurt [G]	Frisches Obst	Schoko-Pudding [G]

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 Kartoffeln (Salzkartoffeln) und Nudeln (gilt nicht für Schupfnudeln, Glasnudeln, Lasagne und glutenfreie Nudeln) aus kontrolliert biologischem Anbau.

BIO nach EG-Öko-Verordnung
DE-ÖKO-003

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 Antioxidations-mitteln	Ab	Roggen	Hb	Haselnuss
4	mit Geschmacks-verstärkern	Ac	Gerste	Hc	Walnuss
5	geschwefelt	Ad	Hafer	Hd	Cashewnuss
6	geschwärzt	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 Phenyl-alaninquelle	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.

© Rebional GmbH 2026