Speiseplan KW 47

Rebional
GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Datum / Menülinie	Montag 16.11.2026	Dienstag 17.11.2026	Mittwoch 18.11.2026	Donnerstag 19.11.2026	Freitag 20.11.2026
Menü 1 DGE	(Rind) Köttbullar aus regionalem Bio-Rind [C, Aa, J] Rahmsoße [G, I] Kartoffelstampf [G] Erbsengemüse	Lunchpakete	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig [C, D, G, Aa] Joghurtsoße [G] Coleslawsalat [3, G] Kartoffeln		(Veggie) Bami-Bratling mit Möhre, Sellerie, Zucchini [C, F, Aa, I] Currysoße cremig [3, G] Vollkorn Couscous [Aa] Sellerie-Apfelsalat [I]
Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita (Bio-Teig) [3, Ac, G, Aa] Blattsalat Joghurtdressing [G]			(Veggie) Pfannkuchen [C, G, Aa] Vanillesoße [G] Zimt und Zucker	(Geflügel) Hähnchenbrustfilet in Marinade nach Gyros Art Tsatsiki [G] Krautsalat [3] Oregano Kartoffeln
Pflanzenreich			(Veggie) Blumenkohl mit Schnittlauchbechamelsoße auf Haferbasis [Ad, I] Kürbiskerncrunch Topping [1, 3, Aa] Kartoffeln	(Veggie) Pfannkuchen rein pflanzlich [Aa] Apfelkompott aus Bio-Äpfeln Zimt und Zucker	
Dessert DGE	Vanillepudding [G]		Birnen-Joghurtspeise [G]	Pflaume	Rebional Hafer Bananen Cookie Ad, Aa

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

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:
Rindfleisch, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003

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 Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.