Rebional
GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan KW 46

Datum / Menülinie	Montag 9.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026	Samstag 14.11.2026	Sonntag 15.11.2026
Senioren Vollkost	Grobe Bratwurst vom Schwein [3, 4] Senf [J] Kartoffeln Wirsinggemüse [G, J]	Gemüsequiche [1, C, G, Aa] Blattsalat Öl-Essig-Dressing [3, J]	*St. Martins-Aktion:* Ragout von der Entenkeule Kartoffelgratin [G] Apfel-Rotkohl [3]	Spätzle-Käseauflauf [C, G, Aa] vegetarische Bratensoße [I] Endiviensalat Joghurtdressing [G]	Backfisch [C, D, G, Aa] Senfsoße [G, J] Kartoffeln Erbsengemüse	Rindereintopf mit Nudeln [Aa, I] Eierstich [C]	(Schwein) Kasselerbraten [2] Bratensoße Kartoffelstampf [G] Dicke Bohnen mit Speck [2, Aa]
Senioren vegetarisch	Tomatensuppe [3] Reiseinlage Brötchen Beilage [Ac, F, Aa]	Kartoffelpuffer [C] Apfelkompott Blattsalat Tomatendressing [2, 3, I]	Rührei [C, G] Kartoffelstampf [G] Rahmspinat [G]	Kartoffel-Cremesuppe mit Gemüseeinlage [G, I] Brötchen [Ac, F, Aa]	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf [C, G] Kräutersoße [G, I] Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost	Gemüseeintopf mit Nudeln [Aa, I]	Brokkoli-Kartoffel Bratling [C] buntes Bohnengemüse [3] Blumenkohlsalat [3]
Dessert	Mandarinenkompott	Zitronen-Joghurtspeise [G]	Birnenkompott	Apfel-Vanille-Quark [3, G]	Schokoladenpudding [G]	Grießkirschkuchen [G, Aa]	Vanillepudding [G]

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können 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

LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Rebional
GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmitteln
10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide:
Aa Weizen
Ab Roggen
Ac Gerste
Ad Hafer
Ae Dinkel
Af Khorasan-Weizen
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch

H Schalenfrüchte:
Ha Mandel
Hb Haselnuss
Hc Walnuss
Hd Cashewnuss
He Pecannuss
Hf Paranuss
Hg Pistazie
Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupine
N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel
Rind
Lamm
Vegetarisch
Fisch
Schwein
Wild
Vegan

Legende der Informationen

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.