Rebional
GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Speiseplan KW 48

Datum / Menülinie	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026	Freitag 27.11.2026	Samstag 28.11.2026	Sonntag 29.11.2026
Senioren Vollkost	(Schwein) Linseneintopf [3, I] Mettwurst [1, 2, 3]	Käsespätzle mit Röstzwiebeln [C, G, Aa] Champignonrahmsoße [G, I] Blattsalat Joghurtdressing [G]	Frikadelle mit Rind [C, Aa, J] Senf [J] Gemüsejus [I] Kartoffel-Möhrenstampf	Zwei Senfeier [C] in Senfsoße [G, J] Kartoffeln Rahmspinat [G]	Seelachsfilet im Backteig [D, G, Aa] Remouladensoße [1, C, G, Aa, J] Schwäbischer Kartoffelsalat [3, I, J] Gurkensalat [3]	Kartoffel-Wirsing-Eintopf "bürgerlich" [2, 5, I, J, L]	Rouladentopf vom Rind [2, J] Kartoffeln Apfel-Rotkohl [3]
Senioren vegetarisch	Käse-Lauch-Kuchen mit Mandeln [1, C, G, Ha, Aa, I] Kräuterquark [G]	Nudeln [Aa] vegetarische Bolognese [1, 3, Ae, I, L] Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Cocktaildressing [1, 2, C, G, Aa, I, J]	Kartoffel-Lauch-Eintopf [2, 5, G, I, L]	Makkaroni [Aa] Tomatensoße [3] geriebener Käse [G] Bunter Maissalat [3]	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf [C, G] Bärlauchsoße [G, I] Kartoffeln	(Veggie) Kartoffel-Mangold-Eintopf [G, I]	Kohlrabischnitzel [Aa] Kräuterquark [G] Gemüsereis
Dessert	Vanillepudding [G]	Quarkspeise mit Ananas [G]	Birnen-Joghurtspeise [G]	Schokoladenpudding [G]	Apfelkompott	Käsekuchen [C, G, Aa]	Rhabarberkompott

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.