DATUM: 08.09. bis 14.09.2025

Rebional
GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Woche: 37	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker	***Wunschessen*** Pizza "Margherita" Aa,C,G,I,3	MSC-Seelachsfilet[D] mit Erbsen Béchamelsoße [G] und Nudeln[Aa]	Sommersuppe (Blumenkohl, Kohlrabi, Erbsen, Brokkoli) mit Kartoffelwürfel dazu Vollkornbrot Aa, Ab, Ac, Ad, K	Ofenkartoffel Kräuterquark [G] Brokkoli mit Mandelblättchen [Ha]	Rinderfrikadelle [Aa,C,G,] Prinzessbohnen mit Tomatensoße [G] und Langkornreis
Leicht & Lecker	Falafel [Aa, Ac, Ad, C, I] dazu Tomatensoße [3] und Salzkartoffeln	Mit Hirsebrei [I,F] und Gemüse gefüllte Zucchini, Reis und Tomatensoße [3]	Gnocchi [C] überbacken mit Gemüse (Paprika, Möhren, Zuchhini, Zwiebel, Knoblauch)	Rote - Linsen - Kokos- Suppe dazu Baguette [Aa]	Makkaroni[Aa] mit Käsesoße [1,5 G] / Tomatensoße[3]
Salat	Eisbergsalat mit Tomate und Kohlrabi	Gurkensalat	Apfel-Möhrenrohkost	Farmersalat (Sellerie, Möhre, Lauch in Joghurtdressing) [I, G]	Radischen
unser Dessert	Frisches Obst	Quark [G] mit Zimt	Vanillequark [G]	Frisches Obst	Frisches Obst

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 Geselschaft für Ernährung e.V.(DGE) als Menülinie zertifiziert.

DE-ÖKO-003

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.