


# SPEISENPLAN 09.03. – 15.03.2026

KW 11

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b> 	Pasta <sup>Aa</sup> mit Paprika-Mais Gemüse in Tomatensoße <sup>3</sup> 	MSC-Backfisch <sup>Aa, C, D</sup> Remouladesoße <sup>G</sup> Möhrengemüse und Petersilienkartoffel 	Tomatensuppe (Karotten, Sellerie und Lauch) <sup>3, I</sup> dazu Vollkornbrot <sup>Aa, Ab, Ac, Ad, K</sup> 	Hühnerfrikassee <sup>G</sup> mit Erbsen- Möhrengemüse und Langkornreis 	Gemüse- frikadelle <sup>Aa, C, G</sup> und Currysoße <sup>G</sup> dazu Salzkartoffeln 
<b>Leicht &amp; Lecker</b>	Schupfnudel <sup>Aa, C</sup> mit Sauerkraut <sup>3</sup> 	Reis- Gemüse-Auflauf <sup>G, C, I</sup> 	Broccolli-Nuß-Ecke <sup>Aa, C, Hb</sup> mit Kräuterquark <sup>G</sup> und Petersilienkartoffel 	Omelette <sup>G, C</sup> mit gebratenen Rahmgemüse <sup>G</sup> 	Vollkornnudel <sup>Aa</sup> mit Käsesoße <sup>1, 2, 3 G</sup> 
<b>Unser Salat</b> 	Knabber-Möhren mit Sesam <sup>K</sup>	Gurkensalat <sup>3</sup>	Mais-Zucchini-Salat	Kidneybohnen- Spinat-Salat	Weißkohlsalat mit Gurke <sup>3</sup>
<b>Unser Dessert</b> 	Frisches Obst	Aprikosenjoghurt <sup>G</sup>	Quark mit Johannisbeeren <sup>G</sup>	Apfel-Kompott	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 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 folgende Zutaten in Bio-Qualität: Kartoffeln, Reis, Nudeln sowie Milch und Milchprodukte.  
Ergänzende Bio-Zutaten oder kurzfristige Änderungen werden tagesaktuell in der Mensa ausgewiesen.

DE-ÖKO-003



# LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

## Piktogramme



Grüner Teller



Vegetarisch



Vegan



Geflügel



Fisch



Rind



Schwein



Lamm



Wild

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.

Zusatzstoffe		Allergene			
1	mit Farbstoff	A	Glutenhaltiges Getreide:	H	Schalenfrüchte:
2	mit Konservierungsstoff	Aa	Weizen	Ha	Mandel
3	mit Antioxidationsmitteln	Ab	Roggen	Hb	Haselnuss
4	mit Geschmacksverstärkern	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 Phenylalaninquelle	D	Fisch	I	Sellerie
		E	Erdnüsse	J	Senf
		F	Soja	K	Sesamsamen
		G	Milch	L	Schwefeloxid und Sulfite
				M	Lupine
				N	Weichtiere

