







SPEISENPLAN 23.02. – 01.03.2026

KW 9

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gesund & Lecker  | Milchreis ^G mit Kirschsoße  | MSC- Seelachsfilet ^{Aa,C,D} Remouladesoße ^G , und Petersilienkartoffel  | Rote-Linsensuppe mit Kartoffeln dazu Vollkornbrot Aa, Ab, Ac, Ad, K  | Spaghetti ^{Aa} "Bolognese" (mit Rinderhack-Tomaten- Gemüsesoße) ^{3,1}  | Gemüseauflauf ^{G,C} mit Reis  |
| Leicht & Lecker | Rührei ^{C,G} mit Rahmspinat ^G und Salzkartoffel  | Orientalische ^G Gemüse-Tajine mit (Kürbis-)Falafel Joghurt-Minz-Sauce  | Couscous Pfanne ^{Aa} dazu gebratene Möhren, Lauch, Mais-Gemüse  | Spaghetti ^{Aa} mit Tomaten- Gemüsesoße ^{3,1}  | Kartoffelecken mit Gemüse- Zuckerschoten und Kräuterquark ^G  |
| Unser Salat  | Krautsalat ³ | Gurkensalat ³ | Rotkohl-Mais-Salat ³ | Gurken-Tomaten ³ - Bulgursalat ^{Aa} | Knabber-Möhren |
| Unser Dessert  | Frisches Obst | Apfelkompott | Joghurt mit Müsli Aa, Ab, Ac, Ad, G | Frisches Obst | Kirschquark ^G |

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) 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 |

