

SPEISENPLAN 16.03. - 22.03.2026

KW 12

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker 	Chili sin Carne ³ (Kidneybohnen, Paprika, Mais, Tomate) und Langkornreis 	MSC-Rotbarschfilet ^D mit Erbsengemüse Béchamelsoße ^G und Vollkornnuudeln ^{Aa} 	Kartoffelsuppe (Möhren, Sellerie, Lauch, Kartoffel) ^I dazu Vollkornbrot Aa,Ab,Ac,Ad,K 	Ofenkartoffel Kräuterquark ^G und Brokkoligemüse 	Blumenkohlfrikadelle ^{Aa,C,G} mit Petersiliensoße ^G und Langkornreis 
Leicht & Lecker	Falafel ^{Aa,Ac,Ad,C,I} dazu Kräutersoße ^G und Salzkartoffeln 	Polentaschnitte mit Tomaten-Maissoße 	Makkaroni ^{Aa} mit Käse-Gemüsesoße ^{G,I} 	Rote-Linsen-Kokos-Suppe dazu Baguette ^{Aa} 	Kaisergemüse in Rahm ^G mit Kartoffeln 
Unser Salat 	Eisbergsalat mit Tomate und Kohlrabi	Gurkensalat ³	Apfel-Möhrenrohkost	Farmersalat (Sellerie, Möhre, Lauch in Joghurtdressing) ^{I,G}	Radieschen
Unser Dessert 	Frisches Obst	Quark ^G mit Zimt	Frisches Obst	Kirsch-Joghurt ^G	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 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.

LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Piktogramme

-  Grüner Teller
-  Vegetarisch
-  Vegan
-  Geflügel
-  Fisch
-  Rind
-  Schwein
-  Lamm
-  Wild

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

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.

