

# SPEISENPLAN 13.04. – 19.04.2026

KW 16

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker 	Pasta <sup>Aa</sup> mit Paprika-Mais Gemüse in Tomatensoße <sup>3</sup> 	ASC-Welsfilet <sup>Aa, C, D</sup> Dillsoße <sup>G</sup> Möhrengemüse und Petersilienkartoffel 	<b>LöffelTag</b> Tomatensuppe (Karotten, Lauch) <sup>3,I</sup> Fadelnudel <sup>Aa,C</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 
Leicht & Lecker 	Schupfnudel <sup>Aa, C</sup> mit <sup>3</sup> 	Reis- Gemüse-Auflauf <sup>G,C,I</sup>	Grießbrei <sup>Aa,G</sup> mit Kirschen	Omelette <sup>G,C</sup> mit gebratenen Rahmgemüse <sup>G</sup>	Vollkornnudel <sup>Aa</sup> mit Käsesoße <sup>1,2,3 G</sup>
Unser Salat 	Knabber-Möhren mit Sesam <sup>K</sup>	Gurkensalat <sup>3</sup>	Mais-Zucchini-Salat	Kidneybohnen- Spinat-Salat	Weißkohlsalat mit Gurke <sup>3</sup>
Unser Dessert 	Frisches Obst	Aprikosenjoghurt <sup>G</sup>	Frisches Obst	Quark mit Johannisbeeren <sup>G</sup>	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.

# 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	geschwärtzt	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.

