


SPEISENPLAN 11.05. – 17.05.2026

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker 	Spirelle ^{Aa} mit Buchweizen- Paprika Tomatensoße ^{3, l} 	Chili corn Carne mit Rinderhack Bohnen, Tomaten und Mais, Reis 	Bauernsuppe mit Sellerie, Möhren und Liebstöckel ^l dazu Vollkornbrot  Aa, Ab, Ac, Ad, K	Kartoffel-Gratin ^G dazu Blumenkohl und Brokkoli 	MSC-Fischfilet ^D mit JulienneGemüse Béchamelsoße ^G und Langkornreis 
Leicht & Lecker 	Geschmorter Hirtenkäse, dazu Kräuterquark ^G und Kartoffel	Spitzkohl geschmort mit Knoblauch und Bulgur ^{Aa}	Griechische Reispfanne dazu gebratenen Paprika, und Feta	Blumenkohl- und Karotten- Sesamsticks mit Käsesoße und Pilavreis (Möhren&Zwiebel)	Perlgraupen ^{Aa} mit Tomaten- Zwiebelsoße ³
Unser Salat 	Kopfsalat mit Zitronen-joghurt- Dressing ^G	Rote-Beete ³⁻ Porree-Salat	Karottensalat	Kohlrabisalat ³	Gurkensalat ³
Unser Dessert 	Frisches Obst	Frisches Obst	Erdbeerjoghurt ^G	Apfel-Rhabarber- 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.

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				

