

SPEISENPLAN 30.11. – 04.12.2026

KW 49

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker 	Vollkornpasta ^{Aa} mit Buchweizen-Tomatensoße ³ und Sonnenblumenkerne 	MSC-Fischfrikadelle ^D Kräuterkruste mit Tomatensauce, dazu grüne Bohnen und Reis 	Weißer Bohnensuppe Sellerie und Lauch ^I dazu Vollkornbrot ^{Aa, Ab, Ac, Ad, K} 	Chinapfanne (Paprika, Champignon, Kichererbsen) dazu gebratener Basmatireis 	Nikolaus Überraschungsmenü 
Leicht & Lecker 	Sellerieschnitzel ^{Aa, C, I} mit Kräuterquark ^G Möhrengemüse und Kartoffel	Chinapfanne (Paprika, Champignon, Kichererbsen) dazu gebratener Basmatireis	Kürbiscremesuppe ^G mit Baguette ^{Aa}	Geschmortes Gemüse mit Kichererbsen, Aprikosen, Tomaten, dazu Couscous ^{Aa}	Pasta mit Frischkäsesauce, gebratenem Gemüse und gerösteten Sonnenblumenkernen
Unser Salat 	Eisberg-Maissalat dazu Joghurtdressing ^G	Gurkensalat ³	Karottensalat	Kidneybohnen-Paprikasalat ³	Tomaten-Spinat-Salat ³
Unser Dessert 	Frisches Obst	Pflaumen-Zimt-Kompott	Himbeerjoghurt ^G	Frisches Obst	Schoko-Pudding ^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 Kartoffeln (Salzkartoffeln) und Nudeln (gilt nicht für Schupfnudeln, Glasnudeln, Lasagne und glutenfreie Nudeln) aus kontrolliert biologischem Anbau.

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

