




SPEISENPLAN 12.01. - 18.01.2026

KW 3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gesund & Lecker 	Vollkornpasta ^{Aa} mit Kürbissoße und Kürbiskerne 	ASC-Welsfilet ^D dazu Pastinakengemüse und Béchamelsoße ^G 	Weiße Bohnensuppe mit Karotten, Sellerie und Lauch ^I dazu Vollkornbrot Aa, Ab, Ac, Ad, K 	Hähnchengulasch ³ mit Rotkohl dazu Kartoffeln 	Chinapfanne (Paprika, Champignon, Kiechererbsen) dazu gebratener Basmatireis 
Leicht & Lecker 	Sellerieschnitzel ^{Aa, C, I} mit Kräuterquark ^G Möhrengemüse und Kartoffel	Spätzle ^{Aa, C} mit Sauerkraut ³	Vegetarische Kohlroulade ^{Aa, C} mit Gemüsesoße ^I	Kartoffelpuffer ^{Aa, C} mit hausgemachtem Apfelmus	Gemüsegulasch mit Currysoße ^G und Kartoffeln
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 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.

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

