










# SPEISENPLAN 01.06. - 07.06.2026

KW 23

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Gesund &amp; Lecker</p> 	<p>Vollkornpasta<sup>Aa</sup> mit Kürbissoße und Kürbiskerne </p>	<p>Zartes ASC-Welsfilet, serviert mit einem cremigen Kartoffelsalat. </p>	<p>Weißer Bohnensuppe mit Karotten, Sellerie und Lauch<sup>l</sup> dazu Vollkornbrot<sup>l</sup> Aa, Ab, Ac, Ad, K </p>	<p><b>Räubertag</b> Rinderfrikadelle<sup>Aa,C,G,J</sup> mit Kroketten und Fladenbrot<sup>Aa</sup> </p>	<p>Chinapfanne (Paprika, Champignon, Kichererbsen) dazu gebratener Basmatireis </p>
<p>Leicht &amp; Lecker</p> 		<p>Blumenkohl-Cremesuppe<sup>G</sup> mit Kartoffeleinlage dazu Croutons<sup>Aa</sup></p>	<p>Hausgemachte Spätzle<sup>A,C</sup> in einer cremigen Rahmsoße<sup>G</sup>, abgerundet mit knusprigen Röstzwiebeln.</p>	<p>Geschmortes Gemüse mit Kichererbsen, Aprikosen, Tomaten, dazu Couscous<sup>Aa</sup></p>	
<p>U  Salat</p>	<p>Eisberg-Maissalat dazu Joghurtdressing<sup>G</sup></p>	<p>Gurkensalat<sup>3</sup></p>	<p>Karottensalat</p>	<p>Kidneybohnen-Paprikasalat<sup>3</sup></p>	<p>Tomaten-Spinat-Salat<sup>3</sup></p>
<p>U  Dessert</p>	<p>Frisches Obst</p>	<p>Pflaumen-Zimt-Kompott</p>	<p>Himbeerjoghurt<sup>G</sup></p>	<p>Frisches Obst</p>	<p>Schoko-Pudding<sup>G</sup></p>

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

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		M	Lupine
		N		N	Weichtiere

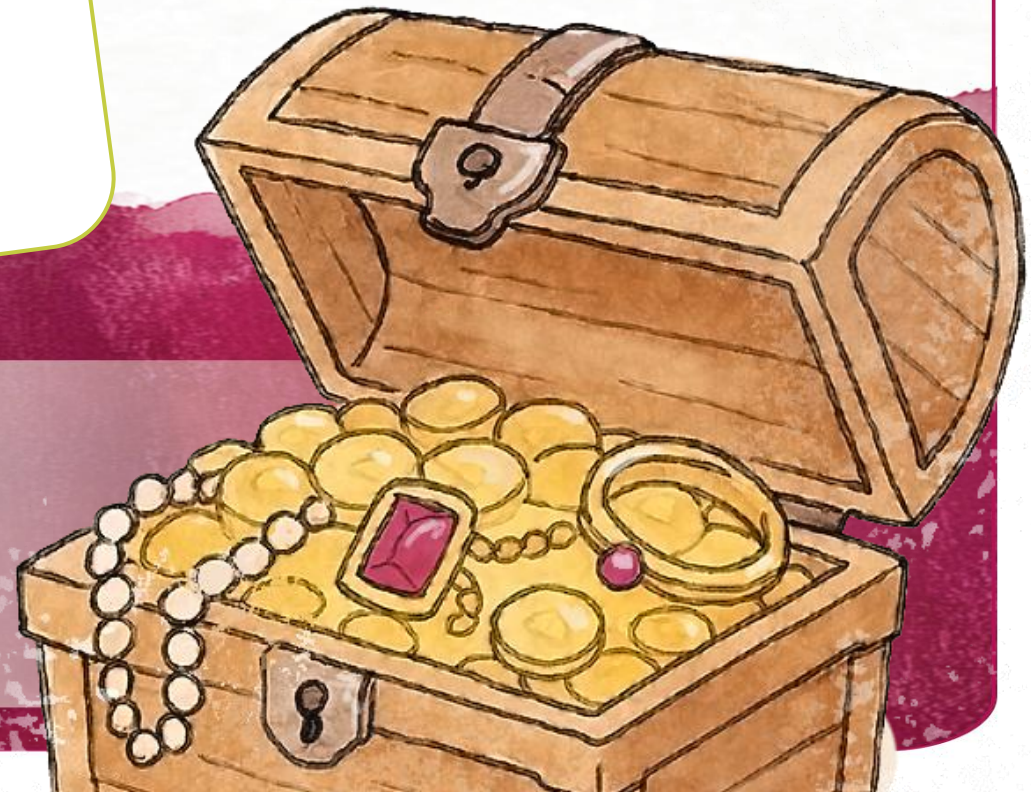


mit Kroketten Aa,C  
Fladenbrot Aa  
und Ketchup 3

ional  
ISCHE AUS DER REGION



Gurkensticks  
Apfel





# Räubertag in der Schule

## 4. Juni 2026

Räuberinnen und Räuber führen ja bekanntlich nicht immer etwas Gutes im Schilde. Und gute Manieren haben sie auch nicht unbedingt – auch nicht beim Essen.

Besteck? Kennen sie gar nicht. Am Räubertag gibt es nur Essen, das mit den Händen gegessen wird.

Wir wünschen Euch viel Spaß! *Mit genussvollen Grüßen  
euer Rebional Team*