




# SPEISENPLAN 29.06.- 05.07.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gesund &amp; Lecker</b> 	 Aiplermagronen Nudeln, Kartoffeln in Rahmsauce <sup>G</sup> dazu Apfelmus 	 <b>Sancocho de Gallina</b> Hühner-Eintopf mit Wurzelgemüse, dazu Reis 	 Chili sin Carne <sup>3</sup> (Kidneybohnen, Paprika, Mais, Tomate) und Langkornreis 	 Ofenkartoffel Kräuterquark <sup>G</sup> und Brokkoligemüse 	 <b>Caldo Verde</b> Portugiesische Kartoffel-Kohlsuppe mit Knoblauch und Kohlstreifen, 
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 		Polentaschnitte mit Tomaten-Maissoße	 <b>Krautfleckerl</b> Nudeln <sup>Aa</sup> mit geschmortem Weißkohl und Zwiebeln		
<b>Unser Salat</b> 	Eisbergsalat mit Tomate und Kohlrabi	Gurkensalat <sup>3</sup>	Apfel-Möhrenrohkost	Farmersalat (Sellerie, Möhre, Lauch in Joghurtdressing) <sup>l,G</sup>	Radieschen
<b>Unser Dessert</b> 	Frisches Obst	 Rote Grütze	 <b>Pudem de Leite</b> Karamelpudding <sup>G</sup>	Kirsch-Joghurt <sup>G</sup>	 Berliner <sup>Aa,C,G</sup>

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		M	Lupine
		N		N	Weichtiere

