# 29.09.2025-03.10.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Leicht & Lecker	Pizzasuppe mit Rinderhackfleisch, Paprika,Mais, Schmelzkäse dazu Vollkornbrötchen	Kartoffel-Kürbis- Gratin mit Cheddar Köse überbacken, Blumenkohl-Brokkoli in Kräuter- bechamelsoße <sup>G</sup>	Ofenkartoffeln mit Kräuetrquark <sup>G</sup> und Gemüserohkost	Falafel (Kichererbse), Paprika-Couscous mit Tomaten- Gurkensalat <sup>A,C,G,H,J</sup>	MSC-Fischfilet (Seelachs) <sup>Aa,C,D</sup> , Joghurtsauce <sup>G,</sup> Reis und Erbsen
Klassisch	Milchreis mit warmer Kirschsoße,Zimt und Zucker <sup>G</sup>	Hähnchenkeule mit Geflügelbratensoße, Tomatenreis, dazu Mais- Erbsengemüse <sup>H</sup>	Vollkorn Nudeln Ae mit Tomatensauce, geriebener Mozzarella G, Blattsalat und Rucola Dressing	Spinat-Ricotta- Lasagne, dazu einen Tomaten- Gurkensalat <sup>A,G</sup>	Kartoffel- Reibekuchen <sup>Aa,C</sup> mit Apfelkompott
Nachtisch	Schokopudding <sup>G</sup>	Tiramisu <sup>Aa,G</sup>	Obst	Waldbeeren-Joghurt <sup>G</sup>	Mandarine

Ihre Küchenchefin und Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Anderungen vorbehalten!

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet unter www.rebional.de/leistungen eingesehen werden.

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Reis, Getreide, Milch, Grünkernschrot, Roggen, Weizenmehl, Speisestärke, Spaghetti, Penne, Spirelli, Makkaroni, Farfalle



# 06.10.2025-10.10.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Leicht & Lecker	Chilli sin Carne mit Bulgur <sup>Aa,F,J</sup>	Thai-curry mit Zuckerschoten, Möhren und Paprika, dazu Jasminreis <sup>A,F,G</sup>	Gnocchi mit italienischen Gemüseragout und Parmesan <sup>A,aC,G,</sup> dazu einen Blattsalat mit Joghurtdressing	Schmetterlings Nudeln mit einer Linsenbolognese und Möhren- Krautsalat <sup>Aa,HI,J</sup>	Pizza <sup>Aa</sup> Salami, dazu Gemüsesticks <b>ో</b>
Klassisch	Germknödel mit Pflaumenkompott Aa,C,G	Mac and Cheese (Käsenudeln), Gurkensalat <sup>Aa,G</sup>	Hamburger oder Cheeseburger <sup>Aa,C</sup> (Rindfleisch) mit Kartoffelkroketten, Ketchup und Blattsalat	Geflügel Cevapcici , Tzatziki <sup>G</sup> ,Djuvecreis und Krautsalat	Pizza <sup>Aa</sup> mit Tomate,Zucchini, Mais und Cheddar- Käse <sup>G</sup> überbacken
Nachtisch	Vanillepudding <sup>F,G</sup>	Birne	Kirsch-Joghurt <sup>G</sup>	Schokoladenkuchen A,C,G	Winterobst

Ihre Küchenchefin und Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Anderungen vorbehalten!

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet unter www.rebional.de/leistungen eingesehen werden.

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Reis, Getreide, Milch, Grünkernschrot, Roggen, Weizenmehl, Speisestärke, Spaghetti, Penne, Spirelli, Makkaroni, Farfalle



# 27.10.2025-31.10-2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Leicht & Lecker	gebratenes Kürbis- Polenta Schnitzel mit Vollkornreis, Tomatensoße , dazu einen Möhren- Apfelsalat	Hähnchengyros mit Tzatziki <sup>G,</sup> Reis mit Erbsen <b>ਦ</b>	Spaghetti * <sup>Aa</sup> mit Tomatensauce, geriebener Mozzarella <sup>G</sup> und Gurkensticks	Kartoffelgratin <sup>G</sup> mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren , dazu eine Veggie Wurst	Kartoffelgnocchi Aa,C mit Pesto Rosso  Ha(getrocknete Tomaten), dazu einen Blattsalat mit Kräuterdressing
Klassisch	Rührei <sup>C,G</sup> mit Rahmspinat <sup>G</sup> und Kartoffelstampf <sup>G</sup>	Kartoffelsuppe <sup>G,J,I</sup> mit Mehrkornbrötchen <sup>Ab</sup> und Kohlrabisticks <b>é</b>	Currywurst mit Kartoffeldrillingen, Currysauce und Gurkensticks	Rindfleischfrikadelle  Aa,C einer dunklen Fleischsoße, Möhren und Kartoffelstampf  G	Hausgemachter Kaiserschmarrn <sup>Aa,C,G</sup> mit Vanillesauce, Zimt und Zucker <sup>G</sup>
Nachtisch	Apfelmus	Fruchtjoghurt <sup>G</sup>	Obstauswahl	Stückchen Donauwelle <sup>Aa,C,G</sup>	Schokoladenpudding mit Kokosrapsel <sup>G</sup>

Ihre Küchenchefin und Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Anderungen vorbehalten!

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet unter www.rebional.de/leistungen

eingesehen werden.

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Reis, Getreide, Milch, Grünkernschrot, Roggen, Weizenmehl, Speisestärke, Spaghetti, Penne, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

Bio IC-Oke-Verordesing

# 03.11-2025-07.11.2025



		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Leicht & Lecker	Vollkorn Nudeln Ab mit Germüsebällchen Aa,C,G, Tomatensauce und Erbsen	Chili-Käse-Nuggets  Aa,C,G (Veggie) mit Pilz-Lauchsoße, gebratenen Schupfnudeln und Tomatensalat	gebratene Linsenfrikadelle mit einer Paprikasoße, Vollkorncouscous, dazu Erbsen- Möhrengemüse	Gemüsepuffer <sup>Aa,C,G</sup> aus Kartoffeln, Zucchini, Möhre und Kräuterquark <sup>G</sup>	Maultaschenpfanne  Aa,C,G mit  mediterranem  Gemüse und  Parmesan Käse G
The same of the sa	Klassisch	Cremiges Linsengemüse mit Spätzle <sup>Aa,C,G</sup> und Gurkensalat	Apfelpfannkuchen <sup>Aa,C,G</sup> mit Vanillesauce <sup>G</sup> , Zimt und Zucker	Käsespätzle <sup>Aa,G</sup> Röstzwiebel <sup>Aa</sup> und Blattsalat	Hähnchengulasch mit Möhren,Pilzen, Erbsen und Vollkornreis <sup>Ab</sup>	MSC Seelachsfilet  D,G, mit Spinat - Käsesauce G, Petersilienkartoffel und Gurken- Maissalat
	Nachtisch	Vanillepudding <sup>G</sup>	Apfel	Fruchtjoghurt <sup>G</sup>	Mandarine	Apfel- Streuselkuchen <sub>Aa,C,G</sub>

Ihre Küchenchefin und Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Anderungen vorbehalten!

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet unter www.rebional.de/leistungen eingesehen werden.

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Reis, Getreide, Milch, Grünkernschrot, Roggen, Weizenmehl, Speisestärke, Spaghetti, Penne, Spirelli, Makkaroni, Farfalle



# 10.11.2025-14.11.2025



		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Leich Lecl		Bamı- Bratling(Asiatische Nudelfrikadelle) Aa,C,G mit Sellerie,Möhre, Zucchini,dazu eine fruchtige Currysoße, und Vollkornreis	Farfalle Nudeln mit Bolognesesoße (Rinderhackfleisch), Hartkäse und Bauernsalat	gebratener Kartoffel- Blumenkohl Bratling, Kräuterdip,Tomaten- Gurkensalat und tomatisierte Hartweizenbeilage	Überbackene Gemüselasagne mit	Vollkorn Spaghetti  Aa,Ab mit Spinat- Käsesoße, dazu einen Chinakohl mit geraspelten Möhren und Mais
Klass	isch	Hühnerfrikassee <sup>G,J</sup> mit Kartoffeln und einem grünem Winterblattsalat	Überbackener Kartoffel-Brokkoli- Auflauf mit Mozzarella , <sup>G</sup> dazu Kohlrabi und Möhren Sticks <b>*</b>	Süßer Kirsch-Michel- Auflauf <sup>Aa,C,G</sup> mit Schokoladensoße auf Haferbasis <sup>G</sup>	Hähnchenbrust natur, mit Kartoffel- Möhrenstampf und buntem Eisbergsalat <sup>G,I,J</sup>	Hähnchen Nuggets mit Ketchup, Ofenkartoffeln und gebutterten Möhrchen <sup>A,C,G</sup>
Nacht		Schokopudding <sup>G</sup> nd Team wünschen Ihnen	Milchreis <sup>G</sup> mit Zimt und Zucker	<b>Ú</b> Obstauswahl	Pflaumen- Streuselkuchen <sub>A,C,G</sub>	Vanillesauce mit Kirschen <sup>G</sup>

Ihre Küchenchefin und Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Anderungen vorbehalten!

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet unter www.rebional.de/leistungen eingesehen werden.

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Reis, Getreide, Milch, Grünkernschrot, Roggen, Weizenmehl, Speisestärke, Spaghetti, Penne, Spirelli, Makkaroni, Farfalle



#### 17.11.2025-21.11.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Leicht & Lecker	Vollkorn Fischstäbchen Ab mit Blumenkohlgemüse, Gnocchis und Remouladensoße	gefüllte kartoffeltaschen <sup>Aa,G,C</sup> mit Frischkäse und Brokkoli,fruchtiger Tometensoße, Möhren-Apfel Rohkost	gefüllte Hartweizen- Paprika mit Erbsen,Paprikasoße und Vollkornreis Ab,G,I,J	gebratene Asia- Reispfanne mit Chinakohl,Paprika, Möhre, Lauch und Ei <sup>Aa,C,G</sup>	Getreide Bratling  Aa,Ab,Ac mit  Gemüsesoße,  Tomate-  Kichererbse,Möhren,  Erbse und  Maisgemüse
Klassisch	Kürbis- Möhreneintopf <sup>J,I</sup> mit Gemüserohkost und Vollkornbrötchen <sup>Ab</sup>	gebratenes Sellerieschnitzel Aa,C,G mit cremiger Pilzrahmsoße G,F auf Haferbasis, Bulgur und Erbser	Makkaroni Nudeln  Aa mit Grünkern- Linsenbolognese <sup>I,J</sup> , Endiviensalat und Balsamico	Pancakes mit fruchtiger Beerensoße, Ahornsirup und Zimt Aa,C,G	1 Hot Dog <sup>Aa</sup> zum selber belegen, Geflügelwurst,Gurke, Blattsalat,Ketchup, Röstzwiebel und Sesamkartoffelecken ĸ
Nachtisch	Grießpudding <sup>G,Aa</sup>	Mandarine	Birne	Karamellpudding <sup>G</sup>	Schokoladenküchlei n <sup>Aa,C,G</sup>

Ihre Küchenchefin und Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Anderungen vorbehalten!

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet unter www.rebional.de/leistungen eingesehen werden.

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Reis, Getreide, Milch, Grünkernschrot, Roggen, Weizenmehl, Speisestärke, Spaghetti, Penne, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

