











02.03.2026-06.03.2026



Rebional  
GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Leicht & Lecker	Vollkorn-Fischstäbchen, Blumenkohl, Gnocchis und Remouladensoße A,D,I,J 	Kartoffeltaschen mit Frischkäse <sup>A,F,G,I,J</sup> und Brokkoli, fruchtiger Tomatensoße und Möhren-Apfelrohkost 	gefüllte Hartweizen-Paprika mit Erbsen, Paprika-soße und Vollkornreis <sup>Ab,G,I,J</sup> 	gebratene Asia-Reispfanne mit Chinakohl, Paprika, Möhre, Lauch und Ei <sup>Aa,C,G</sup> 	Getreide Bratling <sup>Aa,Ab,Ac</sup> mit Gemüsesoße, Tomate-Kichererbse, Möhren, Erbse und Maisgemüse 
Klassisch	Kürbis-Möhreneintopf mit Rohkost und Vollkornbrötchen G,I,J 	Sellerieschnitzel, Pilzsoße auf Haferbasis, Bulgur und Erbsen <sup>A,C,F,G,I,J</sup> 	Makkaroni Nudeln <sup>Aa</sup> mit Grünkern-Linsenbolognese <sup>I,J</sup> , Endiviensalat und Balsamicodressing 	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 K 

Ihre Küchenchefin und Team wünschen Ihnen einen guten Appetit! Änderungen vorbehalten!  
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet unter [www.rebional.de/leistungen](http://www.rebional.de/leistungen) eingesehen werden.

**Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:**

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



DE-ÖKO-003

