










09.02.2026-13.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Leicht &amp; Lecker</b>	Bami-Bratling, (Nudelfrikadelle) <sup>Aa,C,G</sup> mit Sellerie, Möhre, Zucchini, dazu eine fruchtige Currysoße und Vollkornreis 	Farfalle Nudeln <sup>Aa</sup> , Gemüsebolognese <sup>H,I,J,K</sup> , dazu Hartkäse 	Kartoffel- Blumenkohl Bratling <sup>Aa,C,G,J</sup> , Kräuterdip <sup>G</sup> , Tomaten- Gurkensalat, Hartweizenbeilage <sup>Aa</sup> 	Spinatlasagne mit Cheddar Käse überbacken <sup>Aa,G</sup> , dazu Kohlrabi- Möhren Sticks 	Mensa geschlossen
<b>Klassisch</b>	Vegetarisches Frikassee <sup>G,J</sup> mit Kartoffeln  	Rindergulasch <sup>I,J</sup> mit Paprika und Kartartoffeleinlage, dazu Vollkornbaguette <sup>Ab</sup> 	Süßer Kirsch-Michel- Auflauf <sup>Aa,C,G</sup> mit Schokoladensoße auf Haferbasis <sup>F</sup> 	Bratwurst ohne Fleisch mit Kartoffel- Möhrenstampf <sup>G</sup> , dazu einen bunten Eisbergsalat 	Mensa geschlossen
<b>Nachtisch</b>	Schokopudding <sup>G</sup>	Milchreis <sup>G</sup> mit Zimt und Zucker	Birne	Pflaumen- Streuselkuchen <sup>A,C,G</sup>	

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