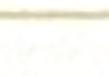
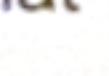
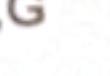


09.02.2026-13.02.2026



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

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 eingesehen werden.

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

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



DE-ÖKO-003