

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

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

eingesehen werden. 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

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

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



DE-ÖKO-003