










Woche 15	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Leicht &amp; Lecker</b> 	Paniertes Seelachsfilet <small>Aa,G,D,C</small> Möhrengemüse Kartoffelpüree <sup>G</sup> 	Spaghetti mit vegetarischer Carbonara <sup>G,Aa</sup> 	Rindfleischfrikadelle <sup>Aa,C</sup> Tomaten-Bohnen- Gemüse Kräuterreis 	Weiße Bohnensuppe mit Karotten, Sellerie und Lauch <sup>I</sup> dazu Vollkornbrot <small>Aa, Ab, Ac, Ad, K</small> 	Rührei <sup>C,G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup> Salzkartoffeln 
<b>Salat</b> 	Täglich: Wechselndes Salatbuffet mit hausgemachten Dressing <small>Deklaration wird beige stellt</small>				
<b>Dessert</b> 	Zitronenjoghurt <sup>G</sup>	Obst der Saison	Stracciatella-Creme <sup>G</sup>	Obst der Saison	Obst der Saison 

Ihr Küchenchef und sein Team wünschen Ihnen einen guten Appetit!

**Aufgrund von Lieferschwierigkeiten kann es zu Änderungen im Speiseplan kommen!**

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.

