



Rebional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Kundinnen und Kunden,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu dürfen, dass wir zum 03. April 2017 mit unserem neuen Speiseplan an den Start gehen! Wir haben Ihre Wünsche und Anregungen im letzten Jahr gesammelt und viele Ideen mit einfließen lassen. Freuen wir uns also gemeinsam auf neue Menüs und verbesserte Rezepturen!

Wie so oft, steckt der Teufel im Detail und wir möchten Sie hiermit informieren, dass es aufgrund der Umstellung zu leichten Ablaufproblemen kommen kann. Das Bestellsystem IBS kann wie gewohnt genutzt werden. Allerdings werden Sie bemerken, dass Menülinien bereits eine andere Namensgebung erhalten haben oder dass evtl. nicht alle fünf Kalenderwochen frei geschaltet sind. Sollten diese EDV-Umstellungen Sie erheblich in Ihrem Bestell-Rhythmus einschränken, teilen Sie uns dieses selbstverständlich umgehend mit.

Wir streben die DGE-Zertifizierung für unsere *Rebiolino Classic* Linie an. In der entsprechenden Menülinie werden die Leitlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung kindgerecht umgesetzt.

Z.B. 3x pro Woche vegetarisch, 1x pro Woche Fleisch, 1x pro Woche Fisch (! Omega 3 Fettsäuren)

Wir haben auch unsere *Rebiolino Happy* Linie überarbeitet und aktualisiert. Hier gibt es künftig die Lieblingsgerichte und Fast Food Klassiker mit Vollwertprodukten neu definiert;

Z.B. Vollkornbrötchen bei unserem Burger oder Hot Dogs und Pizzen mit frischem Salat

Unsere zwei *Pasta-Linien* bleiben bestehen und beinhalten unsere Bio-Nudeln mit einer ausgewogenen Zusammenstellung aus Kohlenhydraten, hochwertigen pflanzlichen Fetten, pflanzliche sowie tierische Eiweiße mit Salat und Gemüse.

NEU ist unsere „Allergenfrei Menülinie“ – Hier bieten wir Ihnen Ableitungen eines Tagesgerichtes ohne alle Hauptallergene an. So garantieren wir die Ausgewogenheit aller Nährstoffe und eine geschmackliche sowie abwechslungsreiche Gestaltung.

Zudem haben wir uns entschlossen:

- Die Sojawurst in unseren Eintöpfen werden wir fast gänzlich entfernen. Diese werden wir durch naturbelassene Lebensmittel, wie beispielsweise Hülsenfrüchte ersetzen, um eine hohe biologische Wertigkeit zu erzielen.
- Jeden Tag bieten wir ein vegetarisches Gericht in der DGE- oder Happy-Linie im Wechsel an.
- Bei unseren Desserts haben wir den Zuckergehalt angepasst, um den Ansprüchen einer gesunden Ernährung zunehmend gerecht zu werden.