

# RASENDE RÜBEN

## KINDERCATERING

Wochenkarte vom 30.06. – 04.07.25

### MONTAG

VEGGIETAG

#### Knöpfle mit Sahnesoße & Erbsentopping

Knöpfle<sup>A,A1,C</sup> mit Sahnesoße<sup>A,A1,G</sup> & Erbsentopping  
& Naturjoghurt<sup>G</sup> mit Fruchtmus

### DIENSTAG

PASTATAG

#### Vollkorn-Pasta mit Rüben-Tomatensoße & Reibekäse

**Finger Food:** Cocktailtomaten und Mozzarella Kügelchen<sup>G</sup>  
Vollkorn-Pasta<sup>A,A1</sup> mit Rüben-Tomaten-Sahne-Soße<sup>G,I</sup>

### MITTWOCH

FLEISCHTAG

#### Rindergulasch mit Reis & Karottensalat

Rindergulasch<sup>I,J</sup> mit Reis **veggie:** Tofu-Gulasch<sup>F</sup>  
& Karottensalat<sup>I</sup>  
& Obst

### DONNERSTAG

SUPPEN-/SÜSSTAG 😊

#### Tomatensuppe mit Croutons & Kompott

**Vorspeise:** Tomatensuppe<sup>I,G</sup> mit Croutons<sup>A,A1</sup>  
& Fluffy Cake<sup>A,A1,C,G</sup> mit Apfel-Kompott

### FREITAG/Ferien

FLEISCHTAG

#### Schnitzelchen mit Gemüse-Kartoffelgratin & Gurkentaler

Schnitzelchen (Pute) mit Gemüse-Kartoffelgratin<sup>A,A1,G</sup> und Kids  
Ketchup & Gurkentaler  
**veggie:** Tofu-Schnitzelchen<sup>F</sup>

Wir Rüben wünschen Euch einen guten Appetit 😊

100%  
natürlich

ÄNDERUNGEN WEGEN LIEFERENGPÄSSEN MÖGLICH

Allergene: A. Weizen, A1 Gluten B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Soja G. Milch H. Schalenobst (Nüsse) I. Sellerie J. Senf K. Sesamsamen L. Schwefeldioxid und Sulfide M. Lupinen N. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) WIR VERWENDEN KEINE ZUSATZSTOFFE