

RASENDE RÜBEN

KINDERCATERING

Wochenkarte vom 20.10. – 24.10.2025

MONTAG

VEGGIEAG

Knöpfe mit Rahmsoße & buntem Karottengemüse

Knöpfe^{A,A1,C} mit Rahmsoße^{A,A1,G} & buntem Karottengemüse
& Naturjoghurt^G mit Dinkelcrunchy^{A,A1}

DIENSTAG

FISCHTAG

Kartöffelchen mit pan.Seelachs & Rahmwirsing

Kartöffelchen mit pan. Seelachs^{A,A1,D} veggie: pan. Soja-Schnitte^{A,A1,F}
& Rahmwirsing
& Öko-Obst

MITTWOCH

BOLOTAG 😊

Rinderbolognese „regional“ mit Pasta & Salat

100% Rinderbolognese^I mit Penne^{A,A1} veggie: Soja-Bolognese^{FI}
& Reibekäse^G
& Salat^I

DONNERSTAG

SUPPENTAG

Kartoffelsuppe mit geschn. Wienerle & Pfannkuchen Dessert

Kartoffelsuppe^{GI} mit geschn. Wienerle „regional“ (Rind/Schwein)
S: 100% Rind veggie: Seitan-Wienerle^{A,A1,J}
& 2 Pfannkuchen^{A,A1,C,G} mit Apfelmus

FREITAG

VEGGIETAG/ASIA

Gebratener milder Asia-Reis mit extra Gemüse

Gebratener milder Asia-Reis mit extra Gemüse
& eine Frühlingsrolle^{A,A1,F} mit hausgem. Asia-Soße
& 2 Löffelbiskuits^{A,A1,C,G}

Wir Rüben wünschen Euch einen guten Appetit 😊



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