

RASENDE RÜBEN

KINDERCATERING

Wochenkarte vom 10.11. – 16.11.2025

MONTAG

VEGGIETAG

Spätzle mit Rahmsoße & Erbsengemüse & Dessert

Spätzle^{A,A1,C,G} mit Rahmsoße^{I,G} & Erbsengemüse
& Naturjoghurt^G mit Apfel-Kompott

DIENSTAG

AUFLAUFTAG

Kartoffelgratin & Karottensalat

Kartoffelgratin^{A,A1,G,I}
& Karottensalat^I
& Öko-Obst

MITTWOCH

ASIATAG

Asia-Nüdelchen mit Gemüse & Hähnchenflakes

Asia-Nudeln^{A,A1,F} mit extra-Gemüse & Hähnchenflakes
veggie: Saitan-Flakes^{A,A1}
& Dinkel-Löffel-Biskuits^{A,A1,C,G}

DONNERSTAG

BOLOTAG ☺

Pasta mit Rinderbolognese u. Blattsalat & Kuchen

Penne^{A,A1} mit Rinderbolognese^I „regional“ & Blattsalat^I
& Parmesan^G veggie: Soja-Bolognese^F
& Zitronenkuchen „regional“ von Bäckerei Kappus^{A,A1,C,G}

FREITAG

VEGGITAG

Kürbisragout mit Basmatireis und Äpfel

Kürbisragout^{A,A1,G,I} mit Basmatireis
& Äpfel „regional“ von David Mild ☺

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