

# RASENDE RÜBEN

## KINDERCATERING

Wochenkarte vom 15.12. – 19.12.25

### MONTAG

PASTATAG

### Spaghetti Napoli mit Parmesan & Joghurt mit Crunchy

Spaghetti<sup>A,A1</sup> Napoli Tomatensoße<sup>I</sup> mit Parmesan<sup>G</sup>  
& Naturjoghurt<sup>G</sup> mit Crunchy<sup>A,A1</sup>

### DIENSTAG

AUFLAUFTAG

### Makkaroniaufauf mit Putenschinken & Blattsalat

Makkaroniaufauf<sup>fA,A1,I,G</sup> mit Putenschinken  
& Blattsalat<sup>I</sup>  
& Öko-Obst

### MITTWOCH

FISCHTAG

### Sahne-Soße mit Lachstopping, Basmati-Reis & Gurkensalat

Sahne-Soße mit Lachstopping<sup>D,G,I</sup> Basmati-Reis  
& Gurkensalat<sup>I</sup>

### DONNERSTAG

BURGERTAG ☺

### Rinder-Burger zum selbstbelegen mit gebr. Kartoffeln

Burger(Rind) „regional“ zum selbstbelegen veggie: Saitan<sup>A,A1</sup>  
& gebr. Kartoffelscheiben

Topping: Salatblätter, Tomatenscheiben, Gurken frisch/Essig, rote  
Zwiebelringe

### FREITAG

SUPPEN-/SÜSSTAG

### Kartoffel-Rüben-Süppchen & Kaiserschmarren

Vorspeise: Kartoffel-Karotten-Süppchen<sup>I,G</sup> mit Crôutons<sup>A,A1,G</sup>  
& Kaiserschmarren<sup>A,A1,C,G</sup> mit Apfelmus

Wir Rüben wünschenn Euch allen wunderschöne Weihnachtsferien und ein putzmunteres Neues Jahr ☺



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