

RASENDE RÜBEN

KINDERCATERING

Wochenkarte vom 23.02. – 27.02.2026

MONTAG

PASTATAG

Bunte Tortellini mit Gemüse-Tomatensoße & Salat

Bunte Tortellini^{A,A1,G} mit Gemüse-Tomaten-Soße^I
& Reibekäse^G
& Blattsalat^I

DIENSTAG

VEGGIETAG

Kartoffelgratin mit Salat & Naturjoghurt mit Crunchy

Kartoffelgratin^{I,G} mit. Karotten-Kraut-Salat^I
& Naturjoghurt^G mit Dinkelcrunchy^{A,A1}

MITTWOCH

FLEISCHTAG

Putengeschnetzeltes mit Reis & Karottengemüse

Putengeschnetzeltes^{A,A1,G,I} mit Basmatireis veggie: Soja-Geschnetzelten^{A,A1,F} & buntes Karottengemüse
& Öko-Obst

DONNERSTAG

FLEISCHTAG

Milde Currywurst ^{regional} mit Röstitaler & Rohkost

Milde Currywurst (Schwein/Rind) veggie: Saitan^{A,A1} mit hausgem.
Soße aus Tomate/Apfelmus mit 5x Röstitaler
& Gurkentaler Öko

FREITAG

SUPPEN-SÜSSTAG

Kürbis-Kokos-Suppe & Dinkelbaguette & Kompott

Vorspeisesüppchen: Kürbis-Kokos-Suppe^I mit Dinkelbaguette^{A,A1}
& Fluffies^{A,A1,C,G} mit Apfel-Birnen-Kompott

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