

RASENDE RÜBEN

KINDERCATERING

Wochenkarte vom 02.03. – 06.03.2026

MONTAG

PASTATAG

Fussili mit Tomatensoße & Erbsen

Spiralen Nudeln^{A,A1} mit Tomatensoße^I & Erbsen
& Reibekäse^G
& Doppelkekse^{A,A1,C}

DIENSTAG

AUFLAUFTAG

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Karottensalat & Dessert

Käsespätzle^{A,A1,C,G} mit Röstzwiebeln^{A,A1} und Karottensalat^J
& Naturjoghurt^G mit Roter Grütze ☺

MITTWOCH

FLEISCHTAG

Rindergulasch „regional“ mit Reis & Salat

Rindergulasch^{A,A1,I} mit Reis veggie: Soja-Gulasch^{A,A1,F,J} mit Reis
& Blattsalat^J

DONNERSTAG

SUPPENTAG

Maultäschchensuppe mit Emmerbrot & Grießbrei

Maultäschchensuppe^{A,A1,C,I}(Schwein) veggie: Gemüsetäschchen^{A,A1,C,I}
& Emmerbrot^{A,A1}
& Grießbrei^{A,A1,G} mit Zimt-Zucker

FREITAG

VEGGIETAG

Tomaten-Kokos-Curry mit Bulgur mit Fadennudeln & Obst

Gemüse-Kokos-Curry^F mit Bulgur mit Fadennudeln^{A,A1}
& 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