

RASENDE RÜBEN

KINDERCATERING

Wochenkarte vom 09.03. – 13.03.2026

MONTAG

VEGGIETAG

Knöpfle mit Rahmsoße & buntem Karottengemüse

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

DIENSTAG

FISCHTAG

Kartöffelchen mit pan.Seelachs, Remoulade & Obst

Kartöffelchen mit 2x pan. Seelachs^{A,A1,D}
veggie: 2 pan. Soja-Schnitte^{A,A1,F}
& Remoulade^G
& Öko-Obst

MITTWOCH

BOLOTAG ☺

Rinderbolognese „regional“ mit Spaghetti & Salat

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

DONNERSTAG

SUPPENTAG

Kartoffelsuppe mit Backerbsen & Mini-Laugen

Kartoffelsuppe^{GI} mit Backerbsen & 2 Mini-Laugen-Brötchen^{A,A1}
& Schokopudding^G

FREITAG

VEGGIETAG

Basmatireis mit Ratatouille u. Mozzarella & Kompott

Basmatireis mit Ratatouille^I (extra Gemüse) & 4 Mozzarellakügelchen^G
& Apfelkompott

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