

RASENDE RÜBEN

KINDERCATERING

Wochenkarte vom 16.03. – 20.03.26

MONTAG

PASTATAG

Ravioli mit Tomaten-Sahne-Soße Gemüse & Dessert

Ravioli „pomodoro“ Pasta^{A,A1} mit -Tomaten-Sahne-Soße^{I,G}
& Reibekäse^G
& Naturjoghurt^G mit Schoko-Dinkel Crunchy^{A,A1,G}

DIENSTAG

FLEISCHTAG

Kartoffelbrei mit Nürnberger Würstchen & Salat

Kartoffelbrei^G mit 4 Nürnberger Würstchen(Schwein) und veg.
Bratensoße^{A,A1,I} **veggie:** 4 veg. Roastbratwürstchen^(aus Erbsen und Pilzen)
& Karottensalat^I 😊

MITTWOCH

FLEISCHTAG

Putengeschnetzeltes mit Reis & Erbsen-Möhren

Putengeschnetzeltes^{G,J} mit Reis **veggie:** Soja-Geschnetzeltes^{A,A1,G,J,F}
& Erbsen – Möhren - Gemüse
& Öko-Obst

DONNERSTAG

Bad.SUPPENTAG

Flädlesuppe mit Baguette & Dessert

Flädlesuppe^{A,A1,C,G,I} Rindebrühe „regional“ mit Baguette^{A,A1}
veggie: Gemüsebrühe^I mit Baguette^{A,A1}
& hausgem. Vanillequark^G

FREITAG

POWER-TOPF

Bunte Spirelli mit veg. Bolognese & Löffelbiskuit

Bunte Spirelli^{A,A1} mit Linsen-Bolognese^{I,M} und Blattsalat
& 2 Löffelbiskuits Öko^{A,A1,C,G}

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