

RASENDE RÜBEN

KINDERCATERING

Wochenkarte vom 23.03. – 27.03.26

MONTAG

PASTATAG

Spaghetti ,Napoli‘ mit Reibekäse & Dessert

Spaghetti^{A,A1} Napoli Tomatensoße^I mit Reibekäse^G
& Naturjoghurt^G mit roter Grütze

DIENSTAG

AUFLAUFTAG

Makkaroniaufauf mit Putenschinken & Blattsalat

Makkaroniaufauf^{f,A,A1,,G} mit Putenschinken veggie: Gemüsewürfel
& Blattsalat^I
& Öko-Obst

MITTWOCH

FISCHTAG

Basmatireis mit Sahne-Soße und Lachstopping & Gurkensalat

Lachs-Sahne-Soße^{A,A1,D,G,I} mit Basmatireis veggie: Tofu^F
& Öko-Gurkensalat^I
& ACE-Saft Öko

DONNERSTAG

BURGERTAG ☺

Rinderburger 100% Rind zum Selbstbelegen

Rinderburger 100% Rind zum Selbstbelegen veggie: Saitan^{A,A1}
Topping: Cheddar^G, Tomate, Gurkescheiben, Essiggurken, Salat
& Öko-Burger-Soße^I u. Kidsketchup
& Apfel-Crumble^{A,A1,C} ☺

FREITAG

SUPPEN-/SÜSTAG

Kartoffel-Rüben-Süppchen & Kaiserschmarren

Kartoffel-Karotten-Süppchen^{I,G} mit Crôutons^{A,A1,G}
Nachtisch: Kaiserschmarren^{A,A1,C,G} mit Apfelmus

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