

RASENDE RÜBEN

KINDERCATERING

Wochenkarte vom 14.09. – 18.09.26

MONTAG

VEGGIETAG

Maultäschchen mit Tomaten-Sahne-Soße

Maultäschchen ^{A,A1,J} mit Tomaten-Sahne-Soße ^{IG}
& Mozzarella-Würfelchen ^G
& Naturjoghurt ^G mit Dinkel Crunchy ^{A,A1,G}

DIENSTAG

VEGGIETAG

Kartöffelchen mit Kräuterquark & Karottensalat

Kartöffelchen mit Kräuterquark ^G & Karottensalat ^l
& Bio-Obst

MITTWOCH

SPAGHETTI-BOLOTAG 😊

Rinderbolognese „regional“ mit Spaghetti & Salat

Rinderbolognese ^l 100% Rind „regional“ mit Spaghetti ^{A,A1}
& Parmesan
& Blattsalat ^l mit Gurkenwürfel & Karottenstifte

DONNERSTAG

SUPPEN-/FLEISCHTAG

Kartoffelsuppe & Mini-Knabber-Wienerle & Baguette

Kartoffelsuppe ^{A,A1,G} mit 3-Mini-Knabber-Wienerle Schwein „regional“
Sonderkost: Puten-Wienerle veggie: Saitan-Wienerle ^{A,A1}
& Baguette „regional“ ^{A,A1}
& Schokopudding ^G 😊

FREITAG

VEGGIETAG

Gemüse-Kokos-Curry mit Basmatireis

Gemüse-Auswahl mit-Kokos-Curry ^F mit Basmatireis
& ACE-Saft

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