

Rasende Rüben, Otto-Hahn-Str. 5, 77933 Lahr



RASENDE RÜBEN KINDERCATERING

Rasende Rüben – Kindercatering
Otto-Hahn-Str. 5, 77933 Lahr
Telefon: 07821-9223558
Inhaber: Nicole Jacob
Ust-IdNr.: DE256001050
Bankverbindung
Sparkasse Offenburg
IBAN: DE06 6645 0050 0004 9562 67
BIC: SOLADES10FG

Willkommen bei den Rasenden Rüben!

Wer wir sind

Wir sind ein Lahrer Catering, dass 15 Kindertagesstätten und 6 Schulen in der Region bekocht. Es liegt uns am Herzen, statt fader Kantinenkost ein gesundes, ausgewogenes, vor allem aber leckeres Mittagessen auf die Tische zu bringen. Wie wir das machen? Unsere Köche kochen frisch - mit vorwiegend regionalen, saisonalen sowie ökologischen Zutaten. Ganz ohne Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder andere Übeltäter. Unser Fleisch beziehen wir von Höfen aus der Region, die sich der artgerechten Tierhaltung verschrieben haben. Alle unsere Grundsoßen basierend auf Gemüse- und Fleischbrühen produzieren wir nach eigener Rezeptur.

Unser Team: Die Oberrübe Nicole, unsere 3 Köche/in Tobi, Kai-Uwe und Sina samt Beikoch Marcel, außerdem unsere Ladies Beate, Helene, Julia, Lioba und Olga die für die kalte Küche, Service und Sauberkeit sorgen. Unsere flotten Fahrer Rolf, Volker, Rüdiger und Willi bringen die Rüben zum Rasen.

Wofür wir stehen

- Wir kochen bevorzugt mit **regionalen** Lebensmitteln, **saisonal** und mit wachsendem Anteil an **ökologisch** gewonnenen **Produkten**.
- Wir kochen leckere und kindgerechte **Mittagessen bewusst 3x** pro Woche **vegetarisch & 2x mit Fleisch/Fisch**.
- **Essen für alle** (auch laktosefrei, glutenfrei, komplett vegetarisch und Sonderkost).
- Wir kochen **100% natürlich**, ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe, künstliche Aromen oder industriell hergestellten Zusatzstoffen.
- Wir kümmern uns um die **Nachhaltigkeit** unserer Arbeit.
- Wichtig ist uns die **verantwortungsvolle Bewirtschaftung landwirtschaftlicher Böden** und eine **artgerechte Tierhaltung**. Wir beziehen unser Fleisch vorwiegend von **regionalen Höfen** und können hier eigene Rezepturen herstellen lassen.
- Wir schaffen ein **Netzwerk** unter **regionalen Erzeugern**.
- Wir gehen **fair** mit Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten um.
- Wir **entwickeln** uns stetig weiter und sind immer im Austausch.



Was wir tun

- Aktuell beliefern wir **15 Kindertagesstätten und 6 Schulen**
- **Gemeinsame Veranstaltungen** mit unseren Kitas (z.B. Tag der offenen Tür)
- Offene Kommunikation **Feedbackbögen** und **Feedbackgespräche** mit Trägern, Kita-Leitern, Betreuer/innen und den Kindern, Schulleiter/innen & Schüler/innen
- Geplante **Zusammenarbeit** und Workshops mit dem **Ernährungszentrum Ortenau „Mach's Mahl“** und dem **Naturbund**, um Kindern spielerisch Einblicke in die gesunde und nachhaltige Ernährung zu ermöglichen.
- Ausflugsmöglichkeiten zu unseren landwirtschaftlichen Erzeugern.

Kleiner Einblick in unsere Lieferantenliste

Gemüse

Rinklin Naturkost GmbH, Eichstetten
Frische Service GmbH, Friesenheim

Obst

Südhof GbR, Fam. Höfflin Denzlingen (Bioland)
Rinklin Naturkost GmbH, Eichstetten

Mehl

Spielberger GmbH, Bio, Burgermühle, Brackenheim

Reis + Nudeln

Parboiled + Basmati Reis Bio
Spielberger GmbH, Bio, Burgermühle, Brackenheim
Nudeln getrocknet Bio Fa. byodo, Fa. greenorganics, Barilla

Sonstiges

Schältomaten, Tomatenmark, Gewürze, Ur-Salz, Essig & Öle, veggi + vegan + Soja-Produkte, Bio
Rinklin Naturkost-Großhandel, Eichstetten
Edeka C+C Großmarkt, Offenburg

Sahne, Quark, Milch, Joghurt

Schwarzwaldmilch, Freiburg

Rind & Geflügel Regional

Schmiederhof Fam. Schmieder, Langenhard, Lahr
Geflügelhof Reinbold, Freiamt
Edeka C+C Großmarkt, Offenburg Deutsche Aufzucht

Fisch

Frischdienst Union GmbH, MSC-Zertifizierter Fisch, Versmold
Prohoga, MSC-Zertifizierter Fisch, Offenburg

Backwaren

Bäckerei Kappus, Lahr
Bäckerei Gaziantep (Fladenbrot), Lahr
Moin Moin Biobackwaren, Glückstadt

Herzliche Grüße
Ihr Rasende Rübenteam



Wochenkarte vom 07.07. – 11.07.25



MONTAG

PASTATAG

Tortellini mit Tomaten-Gemüse-Soße und Blattsalat

Tortellini^{A,A1} mit Tomaten-Gemüse-Soße^{G,I} & Reibekäse^G
& bunten Blattsalat^{I,J}

DIENSTAG

FLEISCHTAG

Putengeschnetzeltes mit Reis & Obst

Putengeschnetzeltes^{A,A1,G} mit Reis
veggie: Saitan-Geschnetzeltes^{A,A1,G,F}
& Obst

MITTWOCH

AUFLAUFTAG

Käsespätzle & Karotten-Sellerie-Apfel-Salat

Käsespätzle^{A,A1,C,G} & Karotten-Sellerie-Apfel Salat^{I,J}
& Apfelmus

DONNERSTAG

BOLO-TAG

Pasta mit Rinderbolognese und Reibekäse

Pasta^{A,A1} mit Rinderbolognese^I und Reibekäse^G
& Gurkentaler
veggie: Bolognese aus Sonnenblumenkernen^I

FREITAG

VEGGIETAG

Kräuterquark & Rohkost und Pfannkuchen

Vorweg: Kräuterquark^G & Rohkost
Pfannkuchen^{A,A1,C,G} mit Apfel-Pfirsich-Kompott

Wir Rüben wünschen Euch einen guten Appetit ☺



ÄNDERUNGEN WEGEN LIEFERENGÄSSEN 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



RASENDE RÜBEN
KINDERCATERING

Wochenkarte vom 10.03. – 14.03.25



MONTAG
HOT-DOG-TAG

Hot-Dog- zum Selbstbelegen

Hot-Dog^{A,A1}(Geflügel) mit versch. Toppings,
Coktailsoße^{G,J} & Kids-Ketchup
veggie: Soja-Würstchen^F & Karotten-Kraut-Salat^{J,G}
Naturjoghurt^G & Dinkel Crunchy's^{A,A1}

DIENSTAG
TEX-MEX-TAG

Chilli sin Carne mit Reis & Tortillachips-Topping

Chilli sin Carne^{F,I} mit Reis & Tortilla-Chips-Topping
& Obst

MITTWOCH
AUFLAUFTAG

Makkaroniauflauf mit Salat & Dessert

Makkaroniauflauf^{A,A1,G} mit Putenschinken & Blattsalat^{I,J}
& Kirschjoghurt^G

DONNERSTAG
FISCHTAG

Farfalle mit Sahnesoße & Lachstopping & Gurkensalat

Schleifchennudeln^{A,A1} mit Sahnesoße^{I,G} & Lachstopping^D
& Gurkensalat^{I,J}

FREITAG
VEGGIETAG

Röstinchens mit buntem Gemüse & Sahnesoße

Röstinchens mit buntem Gemüse & Sahnesoße^{G,I}

Wir Rüben wünschen Euch einen guten Appetit ☺



ÄNDERUNGEN WEGEN LIEFERENGÄSSEN 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



Wochenkarte vom 09.12. – 13.12.24



MONTAG

PASTATAG

Rinderhackbällchen in Tomatensoße & Pasta

Rinderhackbällchen^{A, A1, C, I, J} in Tomatensoße & Pasta^{A, A1}
& Winter-Blattsalat^{I, J}

DIENSTAG

AUFLAUFTAG

Kartoffelgratin mit Bratwurst & Gurkensalat

Kartoffelgratin^{G, I} mit Bratwurst (Schwein), Muslime: Pute
veggie: Saitan^{A, A1} Kidsketchup & Gurkensalat^I
& Obst

MITTWOCH

FLEISCHTAG

Hähnchenfrikassee mit Reis & Dessert

Hähnchenfrikassee^G mit Reis veggie: Sojawurst^F
& Naturjoghurt^G mit Dinkel-Crunchy^{A, A1}

DONNERSTAG

SUPPENTAG

Badische Nudelsuppe aus Rinderbrühe & Kuchen

Badische Nudelsuppe aus Rinderbrühe^{A, A1, I} mit & Baguette^{A, A1}
Veggie: Gemüsebrühe^I
Schokokuchen^{A, A1, C, G} mit Himbeersoße

FREITAG

SÜSSTAG

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Kaiserschmarrn^{A, A1, C, G} mit Apfelmus

Wir Rüben wünschen euch einen guten Appetit ☺

ÄNDERUNGEN WEGEN LIEFERENGÄSSEN 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

