

Kalenderwoche 17

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 22.4.24	Cevapcici (Rind) (10w,12) mit Bio- Ofenkartoffel Ajvar- Dip Cole-Slaw-Salat (S) Dessert: Obst	Gemüseschnitzel (10w) mit veg. brauner Soße (1) dazu Bio- Spätzle (10w) Dessert: Obst	Salat vom gerösteten Grünkern (10w,d) mit Frühlingslauch, Tomaten und Paprika, Kräuter-Senfdressing (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 23.4.24	Vollkorn-Nudel-Gemüsegratin (Erbsen,Karotten,Mais) (10w,15) mit Rotbarsch (23), Bechamel-Soße (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Vegetarische Maultaschen (10w,12,17) mit Zwiebelsoße (1) Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Salatschale "Hawaii" Blattsalat mit Schinken (Pute), Ananas, Käse(15) Tomate, Joghurt- Curry- Dressing (15) Laugenbrötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)
Mittwoch 24.4.24	Spaghetti (10w) Bolognese (Rind) (1) mit Reibekäse (15) und Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Kartoffel- Frischkäse- Taler (10w,12,15) mit Joghurdip (15) und und Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesam (19), Gemüse, Hähnchenwürfel und Honig-Sojadressing (E/Ö,10w,14) Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 25.4.24	Gefüllter Paprika (Geflügel) (10w,12) mit Puszta- Tomatensoße dazu Reis Dessert: Obst	Schupfnudeln (10w,12) mit Kohlrabi in heller Soße (15) Dessert: Obst	Nudelsalat (10w) mit Käse (15) und buntem Gemüse (17) in Salatcreme (S), mit mit Brötchen (B) Dessert: Obst

Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Bio-Zertifiziert
Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-022



Änderungen vorbehalten !
Deklaration laut Aushang
info@sauder-gmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99