

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 6.2.23	Paniertes Hähnchenschnitzel (10w,12,15) mit Rahmsoße (1,15) und Spätzle (10w,12) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Kartoffel-Gnocchi (3,10w) mit Tomaten-Paprikasoße dazu Karottensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Fleischsalat "Metzger Art" (Schwein) (2,3,8,15,18) mit Ei (12), bunt garniert Sesambrezel (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Dienstag 7.2.23	Hähnchenragout in brauner Soße (1) Salzkartoffeln und Karotten Dessert: Obst	Vegetarische Cannelloni (10w,12,15) mit Käsesoße (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Bratkartoffel-Salat (E/Ö) mit Tomate, Gurke, Curry (18) und Speck (Schwein) (2,3,8), Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Mittwoch 8.2.23	Nudelpfanne (10w,12) mit Babykarotten, Zucchini, Tomaten Mais, leichte Kräutersoße (15) und Salat (J) Dessert: Gebäck (B)	Suppentopf mit Nudelreis (10w), Kohlrabi, Sellerie(17), Lauch und Karotten dazu ein Brötchen (B) Dessert: Gebäck (B)	3erlei Bohnensalat bunt garniert (E/Ö) mit Roggenbrot (B) Dessert: Gebäck (B)
Donnerstag 9.2.23	Fisch-Bolognese (23) in Tomatensugo Langkornreis Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Marinierte Mie-Nudeln (10w,12,14,19) süß sauer mit Bambussprossen, Karotten, Bohnen Dessert: Pudding (15)	Bulgur-Salat (10w) mit Paprika Kichererbsen und Hirtenkäse (15) (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Pudding (15)

Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Kita- und Schulverpflegung". Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet:



Bio-Zertifiziert
Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-022



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