

Kalenderwoche 08

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 19.2.24	Bio- Spätzle (10w) mit Linsengemüse (1,17) und Wiener Würstchen (Schwein,2,3,8) Dessert: Obst	Mildes Thai- Curry (2,10w,14,15,18,19) mit Karotte,Bambussprossen, Zuckerschoten dazu Naturreis Dessert: Obst	3erlei angemachte Salate mit Cherrytomaten und Frühlingslauch (E/Ö) (J) mit Brot (B) Dessert: Obst
Dienstag 20.2.24	Gemüsefrikadelle (10w,12) mit Bio-Ofenkartoffeln und Minz- Joghurt- Dip (15) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Schupfnudeln (10w,12) mit Ratatouille- Gemüse in Tomaten- Sugo dazu Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Bunte Blattsalate mit Gyros (Hähnchen) (18), Gurken, Kraut, Karotten, Peperoni und Oliven (5), Zazikidressing (J) mit Fladenbrot (B) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 21.2.24	Rindergeschnetzeltes (1) mit Stampfkartoffeln (15) und Erbsen Dessert: Obst	Nudelreis (10w,12) mit vegetarischem Haschee (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) in brauner Soße (1) Dessert: Obst	Thunfisch-Bohnensalat (23) mit roten Zwiebeln, Paprika, Cherrytomaten und Petersilie (E/Ö), Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 22.2.24	Pizza-Hackbraten (Geflügel,1,2,3,8,10w,12,15) mit Rahmsoße (1,15) und Nudeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Semmel-Käse-Knödel (10w,12,15) mit Blumenkohl- Gemüse in Bechamel-Soße (15) Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Quinoa-Salat mit Spinat, Paprika, Feta (15) und gerösteten Walnüssen (16c) (E/Ö) mit Baguette (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)

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