

Kalenderwoche 10

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 4.3.24	Bio-Kartoffeln mit Kräuterquark (15) und eine Tomate Dessert: Obst	Bio- Spätzle (10w) mit mit brauner Gemüsesoße (1,17), Gemüseschnitzel (10w) Dessert: Obst	Rindfleischsalat mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Paprikatunke (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 5.3.24	Canneloni (Rind) (10w,d,17) Brokkoli- Käse- Soße (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Vanille- Nudelreis (10w,12, 15)	Gemüselasagne (10w,12,15,17) (mit Erbsen, Karotten, Mais, Tomate) und Salat (E/Ö) Dessert: Vanille- Nudelreis (10w,12, 15)	Bunte Blattsalate mit gedämpftem Gemüse, Tomate, Paprika und Gurke mit Vinaigrette (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Vanille- Nudelreis (10w,12, 15)
Mittwoch 6.3.24	Rahmblättle (Bio- Kartoffelscheiben in Rahmsoße) (15) mit Wiener Würstchen (Schwein, 2,3,8) Salat (J) Dessert: Obst	Pfannkuchen (10w,12,15) mit Gemüsehaschee (1,17) dazu Salat (J) Dessert: Obst	Käsesalat vom Emmentaler (15) mit Trauben, Walnüssen (16c) und Schnittlauch in Salatcreme (S), dazu Laugen-Käsestange (B,15) Dessert: Obst
Donnerstag 7.3.24	Geflügel-Frikadelle (10w,10g,18) mit Puszta- Gemüse (9,17) und Reis Dessert: Obst	Rösti- Ecken mit Blumenkohl in heller Soße (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Blattsalate mit gebratenen Maultaschenstreifen (Schwein) (10w,12,17) bunt dekoriert mit Vinaigrette(E/Ö) und Körnerbrötchen (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