



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale	
Montag 13.3.23	Gedünstetes Welsfilet (23) mit Zitronen-Dill-Soße (15) und Gemüserais Dessert: Obst	Semmel-Käse-Knödel (10w,12,15) mit Blumenkohl-Gemüse in Bechamel-Soße (15) Dessert: Obst	Quinoa-Salat mit Spinat, Paprika, Feta (15) und gerösteten Walnüssen (16c) (E/Ö) mit Baguette (B) Dessert: Obst	
Dienstag 14.3.23	Gemüseschnitzel (10w,17) mit Bio-Ofenkartoffeln und Kräuterdip (15) Dessert: Pudding (15)	Gebratene Gnocchi (2,10w) mit Tomaten-Frischkäse-Soße (15), Reibekäse (15) und Salat (J) Dessert: Pudding (15)	3erlei angemachte Salate mit Cherrytomaten und Frühlingslauch (E/Ö) (J) mit Brot (B) Dessert: Pudding (15)	
Mittwoch 15.3.23	Pizza-Hackbraten (Geflügel,2,3,8,10w,12,15) mit Rahmsoße (1,15) und Nudeln (10w,12) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Marinierte Mie-Nudeln (10w,14,19) süß sauer mit Romanesco, Karotten, Paprika Karottensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Bunte Blattsalate mit Paprika, Tomate, Mozzarella (15), Rucola, Oliven (5) und Pesto-Balsamicodressing (E/Ö,3,15) mit Laugenweck (B) Dessert: Obst	
Donnerstag 16.3.23	Spätzle (10w,12) mit Linsengemüse (1,17) dazu Wiener Würstchen (Schwein,2,3,8) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Gemüsesuppe mit Bio-Kartoffel, Karotte, Sellerie (17) Spätzle- Einlage (10w,12) dazu Brötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Bulgur-Salat (10w) mit Paprika Kichererbsen und Hirtenkäse (15) (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	
<p>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:</p> 			<p>Bio-Zertifiziert Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-022</p> 	<p>Änderungen vorbehalten ! Deklaration laut Aushang info@sauder-gmbh.de sauder-menue.de Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99</p>