

Kalenderwoche 11

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 10.3.25	Würstchengulasch (Geflügel, 2,3,8) in Tomatensoße mit Nudeln (10w) und Karottensalat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Kichererbsencurry (15,18) mit Vollkornreis und Karottensalat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Cous-Cous-Salat (10w) mit Kichererbsen, grünen Bohnen und Zitronendressing (E/Ö) mit Landbrot (B) Dessert: Pudding (15)
Dienstag 11.3.25	Chilli con Carne (Rind, 1) mit Kidneybohnen, Mais und Paprika dazu ein Brötchen (B) Dessert: Obst	Vorsuppe: Gemüsecremesuppe (15), Grießschnitte (10w,15) mit Beerenkompott (kalt) Dessert: Obst	Käsesalat (15) mit Trauben, Walnüssen (16c) und Schnittlauch in Salatcreme (S), Laugen-Käsestange (B,15) Dessert: Obst
Mittwoch 12.3.25	Lachsnudeln (23) Lachs in heller Soße (15) mit Nudeln (10w) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Käsespätzle (10w,15) (aus Bio- Spätzle) mit Röstzwiebeln (10w) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesam (19), Gemüse, Hähnchenwürfel und Honig-Sojadressing (E/Ö,10w,14) Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 13.3.25	Schupfnudeln (10w,12) mit Kohlrabi in Rahmsoße (15) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Nudeln (10w) mit Tomatensoße und Reibekäse (15) Salat (J) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Fleischsalat (Schwein, 2,3,8) mit Gurke und Ei (12) in Salatcreme (S) mit Brötchen (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-qmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99