## Kalenderwoche 15



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag	Rindergulasch (1)	Vorsuppe:	Vegetarischer Tortellini- Salat
8.4.23	Bio- Spätzle (10w)	Nudelsuppe (10w,12,17)	Ricotta-Spinat (10w,12,15,J)
	und	Schupfnudeln (10w,12)	mit Tomatenwürfeln und Lauch
	Farmersalat (J)	mit Apfelmus (3)	dazu Baguette (B)
	Dessert: Obst	Dessert: Obst	Dessert: Obst
Dienstag	Spinatknödel (2,10w,10g,12)	Vollkorn-Nudeln (10w)	"Caesar Salad" (J, 23)
9.4.23	mit Kohlrabigemüse	mit Linsenbolognese (1,17)	mit Hähnchenstreifen,
	in Bechamelsoße (15)	und	Croutons (10w), Hartkäse (15)
	Salat (E/Ö)	Salat (E/Ö)	und Baguette (B)
	Dessert: Obst	Dessert: Obst	Dessert: Obst
Mittwoch	Nudeln (10w) mit Schinken	Blumenkohl- Käse- Bratling (10w,12,15)	Eichblatt-Frisee-Salat (J) mit
10.4.23	(Geflügel,2,3,8) in Sahnesoße (15)	mit Bio- Salzkartoffeln	Camembert (15), Preiselbeeren
	Reibekäse (15)	Kräuterquark- Dip (15)	und Walnüssen (16c)
	Salat (E/Ö)	Salat (E/Ö)	mit Brötchen (B)
	Dessert: Pudding (15)	Dessert: Pudding (15)	Dessert: Pudding (15)
Donnerstag	Hähnchenbrust-Steak	"Badische Verheierde"	Blattsalate mit Croutons (10w),
11.4.23	mit Bratensoße (1)	Gemüsebrühe mit Bio-Spätzle (10w),	Räucherlachs-Scheiben (23)
	und Erbsen	Kartoffeln, Karotten, Sellerie (17), Lauch	mit Sahnemeerrettich (3,15,20) und
	Bio-Salzkartoffeln	dazu ein Brötchen (B)	Honig-Senf-Dressing (E/Ö), Brötchen (B
	Dessert: Obst	Dessert: Obst	Dessert: Obst
Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert entsprechen dem "DGE-		Bio-Zertifiziert	Änderungen vorbehalten!
Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-		Bio-Kontrollstelle	Deklaration laut Aushang
Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)		DE-ÖKO-022	info@sauder-gmbh.de
Menülinie zertifiziert.		DE	sauder-menue.de
		( BW 33060 )	Tel: 07251/93410-30
	DGE		Fax: 07251/93410-99