

Kalenderwoche 16

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 15.4.24	Fleischküchle (Geflügel) (10w,10g,18) mit Karotten in heller Soße (15) Reis Dessert: Obst	Gnocchi (2,10w) mit Blattspinat in Sahnesoße (15) Reibekäse (15) Dessert: Obst	Fleischsalat (Geflügel) (2,3,8) in Mayonaise (S), 'mit sauren Gurken (2,9,18), Tomate, Ei (12) Brötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 16.4.24	Fischstäbchen (10w,23) mit Bio- Ofenkartoffeln, Ketchup- Dip und Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Rahmblättle (Bio- Kartoffelscheiben) in Rahmsoße (15) Kohlrabi- Taler (10w,12) Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Salatschale mit frischen Früchten, Orangendressing (J) und Brötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 17.4.24	Rahmgeschnetzeltes (Hähnchen,1,15) mit Nudeln (10w) und Erbsen Dessert: Obst	Kartoffelsuppe (15,17) (aus Bio- Kartoffeln) mit einer Dampfnudel (10w,15) Dessert: Obst	"Obazda" (Käse bayr. Art) (15) auf Rettichsalat (E/Ö) bunt garniert mit Laugenweck (B) Dessert: Obst
Donnerstag 18.4.24	Käsespätzle (10w,15) (aus Bio- Spätzle) mit Röstzwiebeln (10w) dazu Salat (J) Dessert: Obst	Vorsuppe: Nudelsuppe (10w,17) Milchreis (15) mit Zucker und Zimt Fruchtkompott (warm) Dessert: Obst	Rote Beete-Salat mit Feta (15), Schnittlauch, gerösteten Walnüssen (16c) in Honig-Senf-Dressing (E/Ö) mit Brötchen (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-qmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99