

Kalenderwoche 19

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 5.5.25	Fisch-Frikadelle (10w,12,17,23) mit Erbsen in heller Soße (15) dazu Vollkorn- Reis Dessert: Obst	Schupfnudeln (10w,12) mit Spargelgemüse in heller Soße (15) Dessert: Obst	Cous-Cous-Salat (10w) mit Kichererbsen, grünen Bohnen und Zitronendressing (E/Ö) mit Landbrot (B) Dessert: Obst
Dienstag 6.5.25	Gebratene Maultaschen (Rind) (10w,12,17) mit Bratensoße (1) und Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Bio-Kartoffeln mit Kräuterquark (15) und einer Tomate Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Griechischer Salat mit Feta (15), Gurken, Kraut, Karotten, Peperoni und Oliven (5) (J) mit Baguette (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)
Mittwoch 7.5.25	Milchreis (15) mit Erdbeerkompott (warm) Gurken-Rohkost-Scheiben Dessert: Obst	Vegetarische Tortellini (10w,12,15) mit Tomatensoße, Reibekäse (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Spargelsalat mit Lauch und Tomate in Kräuter- Vinaigrette (E/Ö) dazu Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 8.5.25	Geflügelgeschnetzeltes in Rahmsoße (1,15) mit Bio- Spätzle (10w) und Salat (J) Dessert: Pudding (15)	Gemüse- Bratling (10w,12) mit Nudel-Gemüse-Salat (10w) an Salatcreme (S) Dessert: Pudding (15)	Maultaschen-Salat (Rind) mit Radiesle, Tomate, Lauchzwiebeln (10w,12,15,17,18) in Balsamico-Dressing (E/Ö) mit Käse-Laugenstange Dessert: Pudding (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