

Kalenderwoche 20

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 13.5.24	Bio-Kartoffeln mit Kräuterquark (15) und eine Tomate Dessert: Obst	Dampfnudel (10w,15) mit Kartoffelsuppe (aus Bio- Kartoffeln) (15,17) Dessert: Obst	Rindfleischsalat mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Paprikatunke (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 14.5.24	Canneloni (Rind) (10w,d,15,17) Brokkoli- Käse- Soße (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Vanille- Nudelreis (10w,12, 15)	Pfannkuchen (10w,12,15) mit Gemüsehaschee (1,17) und Salat (E/Ö) Dessert: Vanille- Nudelreis (10w,12, 15)	Bunte Blattsalate mit gedämpftem Gemüse, Tomate, Paprika und Gurke mit Vinaigrette (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Vanille- Nudelreis (10w,12, 15)
Mittwoch 15.5.24	Fischstäbchen (10w,23) mit Ketchup-Dip, und Nudel-Gemüse-Salat (10w,J) Dessert: Obst	Vegetarische Maultaschen (10w,12,17) in der Brühe mit Gemüseeinlage (17) dazu ein Brötchen (B) Dessert: Obst	Käsesalat vom Emmentaler (15) mit Trauben, Walnüssen (16c) und Schnittlauch in Salatcreme (S), dazu Laugen-Käsestange (B,15) Dessert: Obst
Donnerstag 16.5.24	Geflügel-Frikadelle (10w,12,15,18) mit Puszta- Gemüse (9,17) und Reis Dessert: Pudding (15)	Gemüselasagne (10w,12,15,17) (mit Erbsen, Karotten, Mais) dazu Tomatensoße Salat (J) Dessert: Pudding (15)	Spargelsalat mit Lauch und Tomate in Kräuter- Vinaigrette (E/Ö) dazu Brötchen (B) 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