

Kalenderwoche 23

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 3.6.24	Pizza-Hackbraten (Geflügel, 1,2,3,8,10w,12,15) mit Rahmsoße (1,15) und Nudeln (10w) Cole-Slaw-Salat (J) Dessert: Pudding (15)	Gemüse-Maultaschen-Auflauf (10w,12,17) mit Porree und Käse überbacken (15) Dessert: Pudding (15)	Rote-Beete-Salat in Rahm-Kräuter-Dressing (J) bunt garniert Körnerbrötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Dienstag 4.6.24	Spaghetti (10w) Bolognese (1) (Rind) mit Reibekäse (15) und Blattsalat (E/Ö) Dessert: Obst	Italienische Minestrone 'mit Gemüseeinlage (Bohnen,Lauch,Karotten) und Nudelreis (10w,12) Brötchen (B) Dessert: Obst	Blattsalate mit gebratenen Maultaschenstreifen (Rind) (10w,12,17) bunt dekoriert mit Vinaigrette(E/Ö) und Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Mittwoch 5.6.24	Rührei (12,15) mit Bio-Kartoffeln und Rahmspinat (15) Dessert: Obst	Gemüse- Risotto (15) Mit Erbsen, Karotten und Tomate Salat (J) Dessert: Obst	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesam (19), Gemüse, Hähnchenwürfel und Honig-Sojadressing (E/Ö,10w,14) Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 6.6.24	Lachsnudeln Lachs in heller Soße (15,23) mit Vollkornnudeln (10w) und Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Schupfnudeln (10w,12) mit Broccoli- Sahne- Soße (15) dazu Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Salatschale mit gebratenem Roastbeef an Senfdressing (E/Ö) 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