

# Kalenderwoche 29

	<b>Menü 1 "Classic"</b>	<b>Menü 2 "vegetarisch leicht"</b>	<b>Salatschale</b>
<b>Montag</b> 15.7.24	Curry- Reispfanne gebratener Reis an Currysoße (15) mit Erbsen und Karotten <b>Dessert: Obst</b>	gebratene veg. Maultaschen (10w,12,17) mit brauner Gemüsesoße (1,17) Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln Dessert: Obst	Salat vom gedämpften Kaisergemüse mit Schnittlauch, bunt garniert in Vinaigrette (E/Ö) mit Brot (B) Dessert: Obst
<b>Dienstag</b> 16.7.24	Gebratenes Seelachsfilet (10w,23) "Müllerin- Art" mit Bio-Kartoffeln, Dillsoße (15) Salat (E/Ö) <b>Dessert: Blaubeercreme (15)</b>	Vorsuppe: Tomatencremesuppe (15) Kartoffelpuffer (10w) mit Apfelmus (3) Dessert: Blaubeercreme (15)	Tomaten-Mozzarella-Salat (15) mit Rucola, Balsamicocreme-Dressing (E/Ö) und Baguette (B) Dessert: Blaubeercreme (15)
<b>Mittwoch</b> 17.7.24	Putengyros (18) mit Zaziki (15) und Djuvecreis <b>Dessert: Obst</b>	Käsespätzle (10w,15) (aus Bio- Spätzle) mit Röstzwiebeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Eiersalat (12) mit Erbsen, Karotten, Paprika und Schnittlauch in Curry-Dillcreme (S) mit Baguette (B) Dessert: Obst
<b>Donnerstag</b> 18.7.24	Rinderhaschee (1) mit Bio- Spätzle (10w) und Salat (J) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Vollkorn-Nudelgratin (10w,15) mit Tomaten, Paprika, Erbsen, Mais und Salat (J) <b>Dessert: Fruchtojoghurt (15)</b>	Gemischte Blattsalate mit Frischkäse (15), Tomaten, Paprika und Gurken, Frenchdressing (E/Ö) (C) mit Ei (12) und 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](mailto:info@sauder-qmbh.de)  
[sauder-menue.de](http://sauder-menue.de)  
Tel: 07251/93410-30  
Fax: 07251/93410-99