

Kalenderwoche 38



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 18.9.23	Paniertes Hähnchenschnitzel (10w,12) mit Rahmsoße (1,15) und Spätzle (10w,12) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Marinierte Mie-Nudeln (10w,12,13,14,19) süß sauer mit Bambussprossen, Karotten, Bohnen Dessert: Pudding (15)	Bulgur-Salat (10w) mit Paprika Kichererbsen und Hirtenkäse (15) (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Pudding (15)
Dienstag 19.9.23	Wurstsalat (Geflügel,2,3,8) (E/Ö) mit Paprika, Zwiebeln, Gurken (2,9,18) und Tomaten dazu Bio-Ofenkartoffelspalten Dessert: Obst	Vegetarische Cannelloni (10w,12,15) mit Käsesoße (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	3erlei Bohnensalat bunt garniert (E/Ö) mit Roggenbrot (B) Dessert: Obst
Mittwoch 20.9.23	Fisch-Frikadelle (10w,12,17,23) mit Kohlrabi in heller Soße (15) dazu Vollkorn- Reis Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Kartoffel-Gnocchi (2,10w) mit Tomaten-Paprikasoße und Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Bunt dekoriertes Karottensalat (E/Ö) mit Ananasstücken dazu Brötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Donnerstag 21.9.23	Kartoffelsuppe (15,17) (aus Bio- Kartoffeln) mit einer Dampfnudel (10,12,15) Dessert: Obst	Milchreis (15) mit Beerengrütze (warm) dazu Gurken- Rohkost- Scheiben Dessert: Obst	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesam (19), Gemüse, Hähnchenwürfel und Honig-Sojadressing (E/Ö,10w,14) Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst

Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Kita- und Schulverpflegung". Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet:



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