

Kalenderwoche 40

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 2.10.23			
Dienstag 3.10.23		Feiertag	
Mittwoch 4.10.23	Lachssteak (23) mit Dill-Sahnesoße (15), Bio- Salzkartoffeln und Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Käsespätzle (10w,15) (aus Bio- Spätzle) mit Röstzwiebeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	"Obazda" (Käse bayr. Art) (15) auf Rettichsalat (E/Ö) bunt garniert mit Laugenweck (B) Dessert: Pudding (15)
Donnerstag 5.10.23	Nudeln (10w,12) mit Bolognese (Rind) und Reibekäse (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Rahmblättle (Bio- Kartoffelscheiben) in Rahmsauce (15) und Salat (J) Kohlrabi- Taler (10w,12) Dessert: Obst	Rote Beete-Salat mit Feta (15), Schnittlauch, gerösteten Walnüssen (16c) in Honig-Senf-Dressing (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Freitag 6.10.23	Cevapcici (Rind,10w,12) mit Ajvar-Dip und Djuvec- Reis Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Vollkornnudeln (10w) mit Grünkernhaschee (10w,d) in brauner Gemüsesoße (1,17) und Salat (J) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Bunte Blattsalate mit Käsewürfeln (15), Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Schnittlauch mit Dill-Senf-Dressing (E/Ö) dazu Baguette (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