

Kalenderwoche 42

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 16.10.23	Fischfrikadelle (10w,12,17,23) mit Remoulade (9,15,18) und Kartoffel- Gurkensalat (E/Ö) (aus Bio- Kartoffeln) Dessert: Obst	Nudeln (10w) mit Blattspinat in Sahnesoße (15) Reibekäse (15) Dessert: Obst	Quinoa-Salat mit Spinat, Paprika, Feta (15) und gerösteten Walnüssen (16c) (E/Ö) mit Baguette (B) Dessert: Obst
Dienstag 17.10.23	Pizza-Hackbraten (Geflügel,1,2,3,8,10w,12,15) mit Rahmsauce (1,15) und Nudeln (10w) Salat (J) Dessert: Pudding (15)	Mildes Thai- Curry (14,15,18,19) mit Karotte,Bambussprossen, Zuckerschoten dazu Naturreis Dessert: Pudding (15)	3erlei angemachte Salate mit Cherrytomaten und Frühlingslauch (E/Ö) (J) mit Brot (B) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 18.10.23	Rindergeschnetzeltes (1) mit Stampfkartoffeln (15) und Erbsen Dessert: Obst	Semmel-Käse-Knödel (10w,12,15) mit Blumenkohl- Gemüse in Bechamel-Soße (15) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Bunte Blattsalate mit Paprika, Tomate, Mozzarella (15), Rucola, Oliven (5) und Pesto-Balsamicodressing (E/Ö,3,15) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 19.10.23	Bio- Spätzle (10w) mit Linsengemüse (1,17) und Wiener Würstchen (Schwein,2,3,8) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Gebratene Gnocchi (2,10w) mit Tomaten-Frischkäse-Soße (15), Reibekäse (15) und Salat (J) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Bunte Blattsalate mit Gyros (Hähnchen) (18), Gurken, Kraut, Karotten, Peperoni und Oliven (5), Zazikidressing (J) mit Fladenbrot (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-gmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99