

Kalenderwoche 46



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 13.11.23	Fisch-Frikadelle (10w,12,17,23) mit Kohlrabi in heller Soße (15) dazu Vollkorn- Reis Dessert: Obst	Vegetarische Cannelloni (10w,12,15) mit Käsesoße (15) und Karottensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Bulgur-Salat (10w) mit Paprika Kichererbsen und Hirtenkäse (15) (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Obst
Dienstag 14.11.23	Würstchengulasch (Schwein, 2,3,8) in Tomatensoße mit Nudeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Gemüseeeintopf (17) mit Bio-Kartoffeln, Sellerie, Karotten Brötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesam (19), Gemüse, Hähnchenwürfel und Honig-Sojadressing (E/Ö,10w,14) Körnerbrötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)
Mittwoch 15.11.23	Paniertes Hähnchenschnitzel (10w,12) mit Bratensoße (1) und Bio- Spätzle (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Grießschnitte (10w,15) mit Aprikosenkompott Karotten- Rohkost Dessert: Obst	Bunt dekoriertes Karottensalat (E/Ö) mit Ananasstücken dazu Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 16.11.23	Vegetarische Lasagne (10w,12,15) mit Wirsing und Tomate in Bechamel-Soße (15) Dessert: Obst	Spaghetti (10w) mit Tomatensoße Reibekäse (15) Salat (J) Dessert: Obst	Italienischer Salat mit Schinken (Schwein) (2,3,8), Käse (15) Tomate und Ei (12) (C) Baguette (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