

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 22.5.23	Chili sin Carne (1) mit Bohnen, Paprika, Mais und Brötchen (B) Dessert: Obst	Vorsuppe: Tomatencremesuppe (15) Dampfnudel (10w,15) mit Vanillesoße (15) Dessert: Obst	Tortellini-Salat mit Putenschinken, Käse, Lauch und Gemüse (2,3,8,10w,12,15) in Salatcreme (S), Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 23.5.23	Rinderhaschee (1) mit Spätzle (10w,12) und Salat (J) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Vollkorn-Nudelgratin (10w,15) mit Tomaten, Paprika, Erbsen, Mais und Salat (J) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Blattsalate mit gebratenem Thunfisch (23) buntem Gemüse und Sesam (19), Kräutervinaigrette (E/Ö) dazu Laugengebäck (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 24.5.23	Bratwurst (Schwein) (2,3,8) mit brauner Soße (1) Kartoffelstampf (3,15) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Schupfnudeln (10w,12) mit Frühlingsgemüse (Romanesco, Karotten, Kohlrabi) in heller Soße (15) Dessert: Obst	Gemischte Blattsalate mit Frischkäse (15), Tomaten, Paprika und Gurken, Frenchdressing (E/Ö) (C) mit Ei (12) und Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 25.5.23	Putengyros (18) mit Zaziki (15) und Djuvecreis Dessert: Obst	Gemüsemautaschen (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

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-gmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99