

Kalenderwoche 11

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 9.3.26	Dönerteller (Geflügel) mit Joghurt-Knoblauchsoße (15) und Tomatenreis Cole-Slaw (J) Dessert: Pudding (15)	Chili sin Carne (1) mit Kidneybohnen, Mais Paprika und Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)	Käsesalat (15) mit Trauben, Walnüssen (16c) und Schnittlauch in Salatcreme (S), Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Dienstag 10.3.26	Spaghetti (10w) mit Bolognese (Schwein/ Rind, gemischt, 1) und Reibekäse (15) Salat (J) Dessert: Obst	Gemüsebratling (10w,12,15,17) Joghurt-Minz-Dip (15) und Coucoussalat (E/Ö) mit Paprika Kichererbsen, Feta (10w,15,17) Dessert: Obst	Bunte Blattsalate mit gedämpftem Gemüse, Tomate, Paprika und Gurke mit Vinaigrette (E/Ö) Brötchen (B) Dessert: Obst
Mittwoch 11.3.26	Rahmgschnitzeltes (Geflügel, 1,15) mit Bio-Spätzle (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Gemüsecurry (15,17) mit Vollkornreis und Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Kichererbsen-Rotkohl-Salat mit Staudensellerie (17) Joghurt-Limettendressing (J) Brötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)
Donnerstag 12.3.26	Fischfrikadellen (10w,12,17,23) mit Ketchup-Dip (2,3,9) und Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln Dessert: Obst	Semmelknödel (10w,12,15) mit Pilzrahmsoße (15) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Blattsalate mit gebratenen Maultaschenstreifen (Schwein) (10w,12,15,17) bunt dekoriert, mit Vinaigrette(E/Ö) Brötchen (B) Dessert: Obst
Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert sind an den Qualitäts- standard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Schulen und Kitas angelehnt.		Bio-Zertifiziert Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-022	Änderungen vorbehalten ! Deklaration laut Aushang info@sauder-gmbh.de sauder-gmbh.de Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99

