

Kalenderwoche 25



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 15.6.26	Königsberger Klopse Fleischnäpfchen (Geflügel) (10w,12) mit Erbsen in heller Soße (15) und Kartoffelpüree (8,15) Dessert: Obst	Chili sin Carne (1) mit Kidneybohnen, Mais Paprika und Brötchen (B) Dessert: Obst	Blumenkohlsalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Ei (12), Paprika, Petersilie und Senf-Vinaigrette (E/Ö) Brötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 16.6.26	Rahmgulasch (Geflügel,1,15) mit Nudeln (10w,12) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	"Galettini Polenta" Polenta-Miniküchlein (10w) mit Kräutersoße (15) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Bunte Blattsalate mit gedämpftem Gemüse, Tomate, Paprika und Gurke mit Vinaigrette (E/Ö) Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 17.6.26	Nudelgratin "Saloniki" (10w,15) mit frischem Gemüse und Fetakäse Salat (J) Dessert: Obst	Kartoffelsuppe (15,17) (aus Bio- Kartoffeln) mit einer Dampfnudel (10w,15) Dessert: Obst	Thunfisch-Bohnensalat (23) mit roten Zwiebeln, Paprika und Petersilie (E/Ö) Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 18.6.26	Fischfrikadelle (10w,12,17,23) mit Vollkornreis und Dillsoße (15) Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Schupfnudeln (10w,12) mit Blumenkohl in heller Soße (15) Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Bunte Blattsalate mit Paprika, Tomate, Mozzarella (15), Rucola, Oliven (5) und Pesto-Balsamicodressing (E/Ö,15) Brötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)

Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert sind an den Qualitätsstandard 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