

Kalenderwoche 28



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 6.7.26	Chili con Carne (Rind,1) mit Bohnen, Paprika, Mais und mit Brötchen (B) Dessert: Obst	Vorsuppe: Gemüsecremesuppe (15,17) Grießauflauf (10w,12,15) mit Äpfeln und Vanillesoße (15) Dessert: Obst	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesam (19), Gemüse, Hähnchenwürfel und Honig-Sojadressing (E/Ö,10w,14) Brötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 7.7.26	Gemüsemaultaschen (10w,12,17) mit Zwiebelsoße (1) und Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln Dessert: Pudding (15)	Mildes Thai-Curry (15,18) mit Karotten, Bambussprossen, Zuckerschoten dazu Reis Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Mediterranes Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignons, Aubergine), Basilikum, Cherrytomaten und Zitronendressing (E/Ö) Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 8.7.26	Hähnchen "Karaage" (10w,12,14) mit Couscoussalat (E/Ö) (10w,17) und Joghurt-Dip (15) Dessert: Obst	Vegetarische Tortellini (10w,12,15) mit Tomaten-Frischkäsesoße (15) Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Blattsalate mit panierten Backhendlstücken (10w,12) bunt dekoriert (J) Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 9.7.26	Fischfrikadelle (10w,12,17,23) mit Dillsoße (15) und Vollkornreis Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Nudel-Gemüseauflauf (10w,15) mit Karotten, Paprika, Mais, Käse überbacken dazu Tomatensoße Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Brokkolisalat (E/Ö) mit Mandelblättchen (16a) und Paprika 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

