

Kalenderwoche 02



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 8.1.24	Hühnerfricasee in heller Soße (1,15) mit Kartoffelpüree (3,15) und Erbsen Dessert: Obst	Vegetarisch gefüllter Paprika (10w,12,17) mit Puszta-Soße (17) mit Bio- Spätzle (10w) Dessert: Obst	Blumenkohlsalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Ei (12), Paprika, Petersilie mit Senf-Vinaigrette (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Obst
Dienstag 9.1.24	Gyros- Teller Puten- Pfannengyros (18) mit Tomatenreis, milde Knoblauchsoße (15), Paprika- Mais- Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Rahmblättle (Bio- Kartoffelscheiben) in Bechamel- Soße (15)) dazu einen Gemüsetaler (10w,12) Dessert: Pudding (15)	Rote-Beete-Salat in Rahm-Kräuter-Dressing (J) bunt garniert Körnerbrötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 10.1.24	Hackbraten (Rind, 10w,12,15) mit Nudeln (10w) Rahmsoße (1,15) und Blattsalat (E/Ö) Dessert: Obst	Käsespätzle (10w,15) (aus Bio- Spätzle) mit Röstzwiebeln (10w) und Blattsalat (E/Ö) Dessert: Obst	Blattsalate mit gebratenen Maultaschenstreifen (Rind) (10w,12,15,17) bunt dekoriert mit Vinaigrette(E/Ö) und Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 11.1.24	Lachsnudeln Lachs in heller Soße (15,23) mit Vollkornnudeln (10w) Karotten- Rohkost- Scheiben Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Gnocchi (2,10w) mit Tomatensoße, Reibekäse (15) und Karotten- Rohkost- Scheiben Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Waldorf-Salat mit Sellerie, Walnüssen und Apfelwürfel (16c,17) in Salatcreme (S) bunt garniert, Brot (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)

Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Kita- und Schulpflege". 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