

# Kalenderwoche 03



	<b>Menü 1 "Classic"</b>	<b>Menü 2 "vegetarisch leicht"</b>	<b>Salatschale</b>
<b>Montag</b> 15.1.24	Fisch-Frikadelle (10w,12,17,23) mit Kohlrabi in heller Soße (15) dazu Vollkorn- Reis <b>Dessert: Fruchtojoghurt (15)</b>	Spaghetti (10w) mit Tomatensoße Reibekäse (15) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Bulgur-Salat (10w) mit Paprika Kichererbsen und Hirtenkäse (15) (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)
<b>Dienstag</b> 16.1.24	Würstchengulasch (Schwein, 2,3,8) in Tomatensoße mit Nudeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Gemüseintopf (17) mit Bio-Kartoffeln, Sellerie, Karotten Brötchen (B) <b>Dessert: Obst</b>	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesam (19), Gemüse, Hähnchenwürfel und Honig-Sojadressing (E/Ö,10w,14) Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
<b>Mittwoch</b> 17.1.24	Paniertes Hähnchenschnitzel (10w,12) mit Bratensoße (1) und Bio- Spätzle (10w) Salat (J) Dessert: Obst	Grießbrei (10w,15) mit Fruchtkompott (warm) Karotten- Rohkost <b>Dessert: Obst</b>	Bunt dekoriertes Karottensalat (E/Ö) mit Ananasstücken dazu Brötchen (B) Dessert: Obst
<b>Donnerstag</b> 18.1.24	Vegetarische Canneloni (10w,12,15) mit Käsesoße (15) Salat (E/Ö) <b>Dessert: Pudding (15)</b>	Pfannkuchen (10w,12,15) mit Rosenkohl in Rahmsoße (15) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Italienischer Salat mit Schinken (Schwein) (2,3,8), Käse (15) Tomate und Ei (12) (C) Baguette (B) Dessert: Pudding (15)

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](mailto:info@sauder-gmbh.de)  
[sauder-menue.de](http://sauder-menue.de)  
Tel: 07251/93410-30  
Fax: 07251/93410-99