

Kalenderwoche 12

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 18.3.24	Fisch-Frikadelle (10w,12,17,23) mit Kohlrabi in heller Soße (15) dazu Vollkorn- Reis Dessert: Obst	Pfannkuchen (10w,12,15) mit Rosenkohl in Rahmsoße (15) Dessert: Obst	Bulgur-Salat (10w) mit Paprika Kichererbsen und Hirtenkäse (15) (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Obst
Dienstag 19.3.24	Gebratene Maultaschen (Rind) (8,10w,12,17) mit Bratensoße (1) und Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Vegetarische Canneloni (10w,12,15) mit Tomatensoße, Reibekäse (15) Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesam (19), Gemüse, Hähnchenwürfel und Honig-Sojadressing (E/Ö,10w,14) Körnerbrötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)
Mittwoch 20.3.24	Grießbrei (10w,15) mit Fruchtkompott (warm) Gurken-Rohkost-Scheiben Dessert: Obst	Kartoffelgratin (15) aus Bio-Kartoffeln mit vegetarischer Bratensoße (1) und Bohnensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Bunt dekoriertes Karottensalat (E/Ö) mit Ananasstücken dazu Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 21.3.24	Paniertes Hähnchenschnitzel (10w,12) mit Bratensoße (1) und Bio- Spätzle (10w) Salat (J) Dessert: Pudding (15)	Gemüse Eintopf (17) mit Bio-Kartoffeln, Sellerie, Karotten Brötchen (B) 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 Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



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