

Kalenderwoche 15

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 8.4.23	Rindergulasch (1) Bio- Spätzle (10w) und Farmersalat (J) Dessert: Obst	Vorsuppe: Nudelsuppe (10w,12,17) Schupfnudeln (10w,12) mit Apfelmus (3) Dessert: Obst	Vegetarischer Tortellini- Salat Ricotta-Spinat (10w,12,15,J) mit Tomatenwürfeln und Lauch dazu Baguette (B) Dessert: Obst
Dienstag 9.4.23	Spinatknödel (2,10w,10g,12) mit Kohlrabigemüse in Bechamelsoße (15) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Vollkorn-Nudeln (10w) mit Linsenbolognese (1,17) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	"Caesar Salad" (J, 23) mit Hähnchenstreifen, Croutons (10w), Hartkäse (15) und Baguette (B) Dessert: Obst
Mittwoch 10.4.23	Nudeln (10w) mit Schinken (Geflügel,2,3,8) in Sahnesoße (15) Reibekäse (15) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Blumenkohl- Käse- Bratling (10w,12,15) mit Bio- Salzkartoffeln Kräuterquark- Dip (15) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Eichblatt-Frisee-Salat (J) mit Camembert (15), Preiselbeeren und Walnüssen (16c) mit Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Donnerstag 11.4.23	Hähnchenbrust-Steak mit Bratensoße (1) und Erbsen Bio-Salzkartoffeln Dessert: Obst	"Badische Verheierde" Gemüsebrühe mit Bio-Spätzle (10w), Kartoffeln, Karotten, Sellerie (17), Lauch dazu ein Brötchen (B) Dessert: Obst	Blattsalate mit Croutons (10w), Räucherlachs-Scheiben (23) mit Sahnemeerrettich (3,15,20) und Honig-Senf-Dressing (E/Ö), Brötchen (B) Dessert: Obst

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-qmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99