

Kalenderwoche 03



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 13.1.25	Hühnerfricasee in heller Soße (1,15) mit Kartoffelpüree (8,15) und Erbsen Dessert: Obst	Vegetarisch gefüllter Paprika (10w,12,17) mit Puszta-Soße (9,17) und Bio- Spätzle (10w) Dessert: Obst	Rote-Beete-Salat in Rahm-Kräuter-Dressing (J) bunt garniert Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 14.1.25	Gyros- Teller Puten- Pfannengyros (18) mit Tomatenreis, milder Knoblauchsoße (15), Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Rahmblättle (Bio- Kartoffelscheiben) in Bechamel- Soße (15)) dazu einen Gemüsetaler (10w,12) Dessert: Pudding (15)	Blumenkohlsalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Ei (12), Paprika, Petersilie mit Senf-Vinaigrette (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 15.1.25	Hackbraten (Rind, 10w,12,15) mit Nudeln (10w), Rahmsoße (1,15) und Blattsalat (E/Ö) Dessert: Obst	Asia- Nudelpfanne mit Mie- Nudeln (10w), Zuckerschoten, Karotten, Broccoli an süß-saurer Soße (10w,14,19) Dessert: Obst	Bunte Blattsalate mit Gyros (Hähnchen) (18), Gurken, Kraut, Karotten, Peperoni und Oliven (5), Zazikidressing (J) mit Fladenbrot (B) Dessert: Obst
Donnerstag 16.1.25	Lachsnudeln Lachs in heller Soße (15,23) mit Vollkornnudeln (10w) und Salat (J) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Gnocchi (2,10w) mit Tomatensoße, Reibekäse (15) und Salat (J) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Waldorf-Salat mit Sellerie, Walnüssen und Apfelwürfel (16c,17) in Salatcreme (S) bunt garniert, Brot (B) Dessert: Fruchtojoghurt (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