

# Kalenderwoche 51

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
<b>Montag</b> 16.12.24	Bauerntopf (Rind, 1,17) mit Hackfleisch, Paprika und Bio-Kartoffeln dazu ein Brötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Gemüselasagne (10w,12,15) mit Tomaten, Erbsen, Karotten, Mais und Bechamelsoße Dessert: Fruchtjoghurt (15)	3erlei angemachte Salate mit Cherrytomaten und Frühlingslauch (E/Ö) (J) mit Brot (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
<b>Dienstag</b> 17.12.24	Spätzlepfanne (10w) (Bio-Spätzle) mit Brokkoli, Schinken (Pute, 2,3,8), Kräutersoße (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Gemüserisotto (15) mit Erbsen, Karotten, Tomaten und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Bunte Blattsalate mit Paprika, Tomate, Mozzarella (15), Rucola, Oliven (5) und Pesto-Balsamicodressing (E/Ö,15) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
<b>Mittwoch</b> 18.12.24	Gnocchi (10w) mit Tomaten-Frischkäsesoße (15) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Kohlrabitaler (10w,12) mit Rahmblättle (15) (Bio-Kartoffelscheiben in Bechamelsoße) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Thunfisch-Bohnensalat (23) mit roten Zwiebeln, Paprika, und Petersilie (E/Ö), Körnerbrötchen (B) Dessert: Pudding (15)
<b>Donnerstag</b> 19.12.24	Nudeln (10w) mit Thunfischbolognese (23) Salat (J) Dessert: Obst	Vorsuppe: Grießsuppe (10w,15) Schupfnudeln (10w,12) mit Apfelmus (3) Dessert: Obst	Bunte Blattsalate mit Hähnchengyros (18), Gurken, Kraut, Karotten, Peperoni, Oliven (5), Zazikidressing (J) und Fladenbrot (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](mailto:info@sauder-qmbh.de)  
[sauder-menue.de](http://sauder-menue.de)  
Tel: 07251/93410-30  
Fax: 07251/93410-99