

Kalenderwoche 08



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 17.2.25	Königsberger Klopse Fleischbällchen (Geflügel) (10w,12) mit Erbsen in heller Soße (15) und Kartoffelpüree (8,15) Dessert: Pudding (10w,15)	Nudeltortilla (10w,12,15) Eierauflauf mit Nudeln, Karotten, Porree dazu Tomatensoße Dessert: Pudding (10w,15)	Salat vom gerösteten Grünkern (10w,d) mit Frühlingslauch, Tomaten und Paprika, Kräuter-Senfdressing (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Pudding (10w,15)
Dienstag 18.2.25	Vegetarische Cannelloni (10w,12,15) mit Käsesoße (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Linsenbällchen (10w,14) mit Tomatenquinoa, Kräuterdip (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Nudelsalat (10w) mit Käse (15) und buntem Gemüse (17) in Salatcreme (S) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Mittwoch 19.2.25	Hähnchenschnitzel (10w) mit Bio-Ofenkartoffeln, Bratensoße (1) und Cole-Slaw (J) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Gemüsecurry (15,18) mit Paprika, Brokkoli, Möhren, und Vollkornreis Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Brokkolisalat (E/Ö) mit Paprika und Apfel dazu Baguette (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Donnerstag 20.2.25	Spaghetti (10w) mit Bolognesesoße (1) (Rind/ Schwein) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Gemüse-Suppentopf mit Karotten, Sellerie (17), Lauch und Eierstich (12,15) dazu ein Brötchen (B) Dessert: Obst	Salatschale "Hawaii" Blattsalat mit Schinken (Pute,2,3,8), Ananas, Käse (15) Tomate, Joghurt- Curry- Dressing (J) Laugenbrötchen (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-gmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99