

Kalenderwoche 14

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 31.3.25	Erbensuppe (15,17) mit Wienerle (Pute, 2,3,8) und Brötchen (B) Dessert: Obst	Kohlrabitaler (10w,12) mit Bio-Ofenkartoffeln und Kräuterquark (15) Dessert: Obst	Rote Beete-Salat mit Feta (15), Schnittlauch, gerösteten Walnüssen (16c) in Honig-Senf-Dressing (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 1.4.25	Gulasch (Pute,1) mit Bio-Spätzle (10w) und Salat (J) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Gnocchi (10w) mit Ratatouille und Salat (J) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Bunte Blattsalate mit Käsewürfeln (15), Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Schnittlauch mit Dill-Senf-Dressing (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 2.4.25	Gebratene Gemüsemaultaschen (10w,12,17) mit Bratensoße (1) und Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln Dessert: Obst	Gemüsecurry (15,18) mit Paprika, Brokkoli, Möhren, Reis und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Maultaschen-Salat (Rind) mit Radiesle, Tomate, Lauchzwiebeln (10w,12,15,17,18) in Balsamico-Dressing (E/Ö) mit Bauernbrot (B) Dessert: Obst
Donnerstag 3.4.25	Kohlroulade (Schwein/Rind) (2,3,10w,12,15) mit Bratensoße (1) und Kartoffelbrei (8,15) Dessert: Pudding (15)	Nudelauf (10w,15) mit Tomaten, Karotten, Mais und Käse überbacken Karottensalat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	"Obazda" (Käse bayr. Art) (15) auf Rettichsalat (E/Ö) bunt garniert mit Laugenweck (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-qmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99