

Kalenderwoche 18

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 28.4.25	Frühlingsrollen (Rind,10w,12,18) dazu Curry-Reis-Pfanne (18) mit China-Gemüse an Süß-saurer Soße (10w,14,19) Dessert: Obst	Kartoffelsuppe (15,17) (aus Bio- Kartoffeln) mit einer Dampfnudel (10w,15) Dessert: Obst	Rote Beete-Salat mit gerösteten Walnüssen (16c), Fetakäse (15), Schnittlauch in Vinaigrette (E/Ö) Brötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 29.4.25	Auflauf mit Bio-Kartoffeln, Lachs und Käse überbacken (15,23) Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Käsespätzle (10w,15) (aus Bio-Spätzle) mit Röstzwiebeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Bunter Salat mit gebratenen Champignons (E/Ö) Körnerbrötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 30.4.25	Vorsuppe: Spargelcremesuppe (15) Pfannkuchen (10w,12,15) mit Apfelmus (3) Dessert: Obst	Kichererbsencurry (15,18) mit Vollkornreis und Salat (J) Dessert: Obst	Eiersalat (12) mit Erbsen, Karotten, Paprika und Schnittlauch in Curry-Dillcreme (S) mit Baguette (B) Dessert: Obst
Donnerstag 1.5.25		Feiertag	

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