


## Kalenderwoche 20

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 13.5.24	Bio-Kartoffeln mit Kräuterquark (15) und eine Tomate <b>Dessert: Obst</b>	Dampfnudel (10w,15) mit Kartoffelsuppe (aus Bio- Kartoffeln) (15,17) <b>Dessert: Obst</b>	Rindfleischsalat mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Paprikatunke (E/Ö) mit Brötchen (B) <b>Dessert: Obst</b>
Dienstag 14.5.24	Canneloni (Rind) (10w,d,15,17) Brokkoli- Käse- Soße (15) und Salat (E/Ö) <b>Dessert: Vanille- Nudelreis (10w,12, 15)</b>	Pfannkuchen (10w,12,15) mit Gemüsehaschee (1,17) und Salat (E/Ö) <b>Dessert: Vanille- Nudelreis (10w,12, 15)</b>	Bunte Blattsalate mit gedämpftem Gemüse, Tomate, Paprika und Gurke mit Vinaigrette (E/Ö) dazu Baguette (B) <b>Dessert: Vanille- Nudelreis (10w,12, 15)</b>
Mittwoch 15.5.24			
Donnerstag 16.5.24	Geflügel-Frikadelle (10w,12,15,18) mit Puszta- Gemüse (9,17) und Reis <b>Dessert: Pudding (15)</b>	Gemüselasagne (10w,12,15,17) (mit Erbsen, Karotten, Mais) dazu Tomatensoße Salat (J) <b>Dessert: Pudding (15)</b>	Spargelsalat mit Lauch und Tomate in Kräuter- Vinaigrette (E/Ö) dazu Brötchen (B) <b>Dessert: Pudding (15)</b>
<p>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) eine Menülinie zertifiziert.</p>			
<p>Bio-Zertifiziert Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-022</p> 		<p>Änderungen vorbehalten ! Deklaration laut Aushang <a href="mailto:info@sauder-gmbh.de">info@sauder-gmbh.de</a> sauder-menue.de Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99</p> 