

Kalenderwoche 03



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 12.1.25	Hähnchensteak mit Tomaten-Zucchinigemüse und Vollkorneis Dessert: Obst	Chili sin Carne (1) mit Kidneybohnen, Mais Paprika und Brötchen (B) Dessert: Obst	Salat vom gerösteten Grünkern (10w,d) mit Frühlingslauch, Tomaten und Paprika, Kräuter-Senfdressing (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 13.1.25	Fischfrikadelle (10w,12,17,23) mit Zitronen-Dillsoße (15) und Reis Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Käsespätzle (10w,15) (aus Bio-Spätzle) mit Röstzwiebeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Salatschale "Hawaii" Blattsalat mit Schinken (Pute,2,3,8), Ananas, Käse (15) Tomate, Joghurt- Curry- Dressing (J) Brötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 14.1.25	Geschnetzeltes (Schwein) in Rahmsoße (1,15) mit Bio-Spätzle (10w) Rohkost Dessert: Obst	Vorsuppe: Gemüsecremesuppe (15,17) Grießbrei (10w,15) mit Beerenkompott (warm) Dessert: Obst	Brokkolisalat (E/Ö) mit Paprika und Apfel dazu Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 15.1.25	Vegetarische Cannelloni (10w,15) mit Tomatensugo Karottensalat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Kartoffel-Frischkäsetaler (10w,12,15) aus Bio-Kartoffeln mit Kräuterdip (15) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Bratkartoffelsalat mit Frühlingslauch, Gurke, Tomate und Rucola (E/Ö) dazu Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert sind an den Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Schulen und Kitas angelehnt.		Bio-Zertifiziert Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-022	Änderungen vorbehalten ! Deklaration laut Aushang info@sauder-qmbh.de sauder-qmbh.de Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99

