

Kalenderwoche 04



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 20.1.25	Fisch-Frikadelle (10w,12,17,23) mit Kohlrabi in heller Soße (15) dazu Vollkorn- Reis Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Spaghetti (10w) mit Tomatensoße Reibekäse (15) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Bulgur-Salat (10w) mit Paprika Kichererbsen und Hirtenkäse (15) (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)
Dienstag 21.1.25	Hähnchenragout in brauner Soße (1) mit Bio-Kartoffeln und Erbsen Dessert: Obst	Vegetarische Lasagne (10w,12,15) mit Wirsing und Tomate in Bechamel-Soße (15) Dessert: Obst	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesam (19), Gemüse, Hähnchenwürfel und Honig-Sojadressing (E/Ö,10w,14) Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Mittwoch 22.1.25	Paniertes Hähnchenschnitzel (10w,12) mit Bratensoße (1) und Spätzle (10w,12) Salat (J) Dessert: Obst	Grießbrei (10w,15) mit Fruchtkompott (warm) Karotten- Rohkost Dessert: Obst	Bunt dekoriertes Karottensalat (E/Ö) mit Ananasstücken dazu Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 23.1.25	Vegetarische Cannelloni (10w,12,15) mit Käsesoße (15) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Pfannkuchen (10w,12,15) mit Rosenkohl in Rahmsoße (15) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Italienischer Salat mit Schinken (Schwein) (2,3,8), Käse (15) Tomate und Ei (12) (C) Baguette (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-gmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99