

Kalenderwoche 06

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 3.2.25	Rahmgeschnetzeltes (Hähnchen, 1,15) mit Nudeln (10w) und Erbsen Dessert: Obst	Kartoffelsuppe (15,17) (aus Bio- Kartoffeln) mit einer Dampfnudel (10w,15) Dessert: Obst	"Obazda" (Käse bayr. Art) (15) auf Rettichsalat (E/Ö) bunt garniert mit Laugenweck (B) Dessert: Obst
Dienstag 4.2.25	Köfte (Rind) (10w,12,15) mit Tomatenreis und Zaziki (15) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Nudeln (10w) mit Blattspinat in Sahnesoße (15) und Salat (J) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Bunte Blattsalate mit Käsewürfeln (15), Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Schnittlauch mit Dill-Senf-Dressing (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)
Mittwoch 5.2.25	Käsespätzle (10w,12,15) mit Röstzwiebeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Vorsuppe: Nudelsuppe (10w,12,17) Milchreis (15) mit Zucker und Zimt Fruchtkompott (warm) Dessert: Obst	Rote Beete-Salat mit Feta (15), Schnittlauch, gerösteten Walnüssen (16c) in Honig-Senf-Dressing (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 6.2.25	Fischstäbchen (10w,23) mit Bio- Ofenkartoffeln Ketchup- Dip (2,3,9) Kartoffel-Gurken-Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Rahmblättle (Bio- Kartoffelscheiben) in Rahmsauce (15) und Kohlrabi- Taler (10w,12) Dessert: Pudding (15)	Salatschale mit frischen Früchten, Orangendressing (J) und Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)
<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) als eine Menülinie zertifiziert.</p> 		<p>Bio-Zertifiziert Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-022</p> 	<p>Änderungen vorbehalten ! Deklaration laut Aushang info@sauder-qmbh.de sauder-menue.de Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99</p>