

Kalenderwoche 23



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 2.6.25	Rahmgeschnetzeltes (Geflügel 1,15) mit Semmelknödel (10w,12) und Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Gemüsebratling (10w,12,15) mit Rahmblättle (Bio- Kartoffelscheiben) in Rahmsoße (15) Dessert: Obst	Quinoa-Salat mit Spinat, Paprika, Feta (15) und gerösteten Walnüssen (16c) (E/Ö) mit Baguette (B) Dessert: Obst
Dienstag 3.6.25	Fleischküchle (Rind,10w,12) mit Kartoffelbrei (8,15), Bratensoße (1) und Erbsen Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Gemüse-Maultaschen-Auflauf (10w,12,17) mit Ei (12), Lauch und Käse (15) überbacken mit Kräuterdip (15) Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Bratkartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln Tomate, Kichererbsen und Curry (E/Ö), Körnerbrötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 4.6.25	Wurstsalat (E/Ö) (Geflügel, 2,3,8) mit Paprika, Gewürzgurken und Zwiebel dazu ein Brötchen (B) Dessert: Obst	Vorsuppe: Gemüsecremesuppe (15) Ofenschlupfer (10w,12,15) mit Vanillesoße (15) Dessert: Obst	Käsesalat (15) mit Trauben, Walnüssen (16c) und Schnittlauch in Salatcreme (S), Laugenbrötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 5.6.25	Reis-Thai-Bällchen (10w,12,15) mit gebratenen Mie-Nudeln (10w), Gemüse und süß-saurer Soße (10w,14,19) Dessert: Obst	Cannelloni Ricotta-Spinat (10w,15) mit Tomatensoße Salat (J) Dessert: Obst	Blattsalate mit Croutons (10w), Schnitzelstreifen (Geflügel, 10w,12) Remoulade (1,2,9,15,18) Honig-Senf-Dressing (E/Ö), Baguette (B) Dessert: Obst

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