

Kalenderwoche 37



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 8.9.25	Nudeln (10w) mit Schinken (Pute) (2,3,8) und Erbsen in Sahnesoße (15) Dessert: Obst	Nudeln (10w) mit Erbsen in Sahnesoße (15) und Gemüsebällchen (12) Dessert: Obst	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesam (19), Gemüse, Hähnchenwürfel und Honig-Sojadressing (E/Ö,10w,14) Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 9.9.25	Tortellini (Rind, 10w,12) mit Tomatensoße Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Vegetarische Tortellini (10w,12,15) mit Tomatensoße Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	3erlei angemachte Salate mit Cherrytomaten und Frühlingslauch (E/Ö) (J) mit Brot (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 10.9.25	Geflügelfrikadelle (10w,12,15) mit Bratensoße (1) und Kartoffelsalat (E/Ö) (aus Bio- Kartoffeln) Dessert: Obst	Gemüsefrikadelle (10w,12) mit veg. Rahmssoße (1) und Kartoffelsalat (E/Ö) (aus Bio- Kartoffeln) Dessert: Obst	Waldorf-Salat mit Sellerie, Walnüssen und Apfelwürfel (16c,17) in Salatcreme (S) bunt garniert, Brot (B) Dessert: Obst
Donnerstag 11.9.25	Rinder-Cevapcici (10w,12) mit Zaziki (15) und Djuvec-Reis Dessert: Pudding (15)	Blumenkohl-Käsetaler (10w,12,15) mit Zaziki (15) und Djuvec-Reis Dessert: Pudding (15)	Gemischte Blattsalate Frischkäse (15), Tomaten, Paprika und Gurken (E/Ö) mit Brötchen (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