

Kalenderwoche 44

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 28.10.24	Chilli con Carne (1) (Rind) mit Bohnen, Paprika, Mais und Brötchen (B) Dessert: Obst	Kürbis-Suppe (15,17), Milchreis (15) mit Zucker und Zimt dazu kalte Beerengrütze Dessert: Obst	Blumenkohlsalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Ei (12), Paprika, Petersilie mit Senf-Vinaigrette (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Obst
Dienstag 29.10.24	Hühnerfricasee in heller Soße (15) mit Kartoffelbrei (8,15) und Erbsen Dessert: Pudding (15)	Gemüsefrikadelle (10w,12) mit Puszta-Soße (9,17) und Reis Dessert: Pudding (15)	Blattsalat "Hawaii" mit Ananas, Putenschinken (2,3,8), Tomaten, Paprika, Curry-Joghurtdressing (J) mit Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 30.10.24	Tortellini mit Rindfleisch (10w,12) dazu Tomatensugo und Blattsalat (E/Ö) Dessert: Obst	Vegetarische Tortellini (10w,12,15) mit Tomatensugo und und Blattsalat (E/Ö) Dessert: Obst	Salat vom gerösteten Grünkern (10w,d) mit Frühlingslauch, Tomaten und Paprika, Kräuter-Senfdressing (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 31.10.24	Fischstäbchen (10w,12,23) mit Remoulade (12,15,18) und Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln Dessert: Gebäck (G)	Schupfnudeln (10w,12) mit Spinat-Käsesoße (15) und Blattsalat (J) Dessert: Gebäck (G)	Eichblatt-Frisee-Salat (J) mit Camembert (15) und Preiselbeeren (9) mit Baguette (B) Dessert: Gebäck (G)

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