

Kalenderwoche 45

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 3.11.25	Linsen (1,17) mit Bio-Spätzle (10w) und Wienerle (Schwein,2,3,8) Dessert: Obst	Rührei (12) mit Karotten in heller Soße (15) und Bio-Salzkartoffeln Dessert: Obst	Bulgur-Salat (10w) mit Paprika Kichererbsen und Hirtenkäse (15) (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Obst
Dienstag 4.11.25	Fischstäbchen (10w,23) mit Bio- Ofenkartoffeln Ketchup- Dip (2,3,9) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Käsespätzle (10w,15) (aus Bio-Spätzle) mit Röstzwiebeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Rotkohl-Apfel-Salat (E/Ö) mit Feta (15) und Walnüssen (16c) dazu Roggenbrot (B) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 5.11.25	Spaghetti (10w) mit Bolognesesoße (Geflügel,1) und Reibekäse (15) Salat (J) Dessert: Obst	Bunte Schupfnudelpfanne (10w,12) mit Broccoli, Karotten, Mais an Kräutersoße (15) Salat (J) Dessert: Obst	Feldsalat E/(Ö) mit Speck (Schwein, 2,3) und Croutons (10w) Baguette (B) Dessert: Obst
Donnerstag 6.11.25	Vorsuppe: Kürbissuppe (15,17) Milchreis (15) mit Fruchtkompott (warm) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Vollkornnudeln (10w) mit Basilikumpesto (15) Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Gemischte Blattsalate Frischkäse (15), Tomaten, Paprika und Gurken (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (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-gmbh.de Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99