

IGS Rheinzabern

S 1



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 21.2.22	Bratwurst (Schwein) (2,3,8) mit Bratensoße (1), Kartoffelbrei (3,15) und Apfelrotkohl (3,9) Dessert: Pudding (15)	Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln (1,17) dazu ein Brötchen (10w,r,g,h,d,14,15,19) Dessert: Pudding (15)	Käsesalat vom Emmentaler (15) mit Trauben, Walnüssen (16c) und Schnittlauch in Salatcreme (S), Laugen-Käsestange (10w,g,15) Dessert: Pudding (15)
Dienstag 22.2.22	Kalbfleischbällchen (10w,12,17,18) mit Paprika-Zucchini-Soße und Nudeln (10w) Dessert: Obst	Vollkorn-Nudeln (10w) mit hausgemachtem Pesto (15) und Karottenscheiben Dessert: Obst	Bunte Blattsalate mit gedämpftem Gemüse, Tomate, Paprika und Gurke mit Vinaigrette (E/Ö) dazu Baguette (10w,15) Dessert: Obst
Mittwoch 23.2.22	Gedünstetes Rotbarschfilet (23) mit Dill-Sahne-Soße (15), Salzkartoffeln und Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Gemüselasagne (10w,12,15,17) (mit Karotten, Erbsen, Mais) in Tomatensoße mit Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Rindfleischsalat mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Paprikatunke (E/Ö) mit Brot (10w,r,g,h,d,19) Dessert: Fruchtojoghurt (15)
Donnerstag 24.2.22	Putengyros in brauner Soße (1,17,18) mit Reis und Krautsalat (E/Ö) Dessert: Obst	Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe (15), Pfannkuchen (10w,12,15) mit Obstkompott (warm) Dessert: Obst	Gemischte Blattsalate mit Frischkäse (15), Radieschen, Frühlingslauch, Gurken, Tomaten und Vinaigrette (E/Ö) mit Brötchen (10w,g,15) Dessert: Obst

Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Kita- und Schulverpflegung". Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet:



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