

IGS Rheinzabern

S 1



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 19.9.22	Rotbarsch-Spinat-Lasagne (10w,12,15,23) mit Kräutersoße (15) und Bohnensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Vorsuppe: Tomatencremesuppe (15), Kaiserschmarrn (10w,12,15) mit Pflaumenkompott (warm) Dessert: Obst	Tortellini-Salat mit Putenschinken, Käse, Lauch und Gemüse (2,3,8,10w,12,15) in Salatcreme (S), Körnerbrötchen (10w,r,g,h,d,14,15,19) Dessert: Obst
Dienstag 20.9.22	Pan. Hähnchenschnitzel (10w,12,15) mit brauner Soße (1), Kartoffelspalten und Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Mexikanische Reispfanne mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Feta (15) dazu Salsa-Dip (9,18) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Gemischte Blattsalate mit Frischkäse (15), Tomaten, Paprika und Gurken, Frenchdressing (E/Ö) (C) mit Ei (12) und Brötchen (10w,g,15) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 21.9.22	Spaghetti (10w) mit Bolognese (Rind), Reibekäse (15) und Blattsalat (J) Dessert: Obst	Überbackener Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf in Bechamelsoße (15) und Blattsalat (J) Dessert: Obst	Salat vom gedämpften Kaisergemüse mit Schnittlauch, bunt garniert in Vinaigrette (E/Ö) mit Brot (10w,r,g,h,d,19) Dessert: Obst
Donnerstag 22.9.22	Schupfnudeln (10w,12) mit mediterranem Gemüse (Paprika, Tomaten, Zucchini), Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Käsespätzle (10w,12,15) mit Röstzwiebeln (10w) und Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Eiersalat (12) mit Erbsen, Karotten, Paprika und Schnittlauch in Curry-Dillcreme (S) mit Baguette (10w,15) Dessert: Fruchtjoghurt (15)

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-qmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99