


IGS Rhein Zabern

S 1



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 16.1.23	Fleischkäse (Geflügel, 2,3,8) mit Rahmspinat (15) und Salzkartoffeln Dessert: Obst	Erbseintopf (15) mit Kartoffelwürfel Gemüseeinlage (17) und Brötchen (B) Dessert: Obst	Tortellini-Salat mit Putenschinken, Käse, Lauch und Gemüse (2,3,8,10w,12,15) in Salatcreme (S), Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 17.1.23	Lachsnudeln Lachs in heller Soße (15,23) mit Nudeln (10w,12) Blattsalat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Vorsuppe: Gemüsebrühe mit Nudel (10w,12,17) Grießbrei (10w,15) mit Pflaumenkompott (warm) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Bunte Blattsalate mit Graved-Lachs (23), Cherrytomaten, Paprika und Gurken mit Honig-Senf dressing (E/Ö) dazu Ciabatta (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 18.1.23	Pan. Hähnchenschnitzel (10w,12,15) mit brauner Soße (1) Kartoffelspalten Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Semmelknödel (2,10w,12) mit Champignon-Ragout (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Gemischte Blattsalate mit Frischkäse (15), Tomaten, Paprika und Gurken, Frenchdressing (E/Ö) (C) mit Ei (12) und Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 19.1.23	Spaghetti (10w) mit Bolognese (Rind), Reibekäse (15) und Blattsalat (J) Dessert: Obst	Vollkorn-Nudelgratin (10w,15) mit Tomaten, Paprika, Erbsen, Mais Blattsalat (J) Dessert: Obst	Salat vom gedämpften Kaisergemüse mit Schnittlauch, bunt garniert in Vinaigrette (E/Ö) mit Brot (B) Dessert: Obst
<p>Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Kita- und Schuilverpflegung". Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet:</p>			
<p>Bio-Zertifiziert Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-022</p> 		<p>Änderungen vorbehalten! Deklaration laut Aushang info@sauder-gmbh.de sauder-menue.de Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99</p> 