





MENÜ & SERVICE FÜR DIE REGION

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 30.1.23	Hackbraten (Rind, 10w, 12, 15) mit Naturreis Kräutersoße (15) und Erbsen Dessert: Obst	Gemüse-Maultaschen (10w, 12, 15, 17) in Brühe mit Gemüsestreifen (17) und ein Brötchen (B) Dessert: Obst	Rote-Beete-Salat in Rahm-Kräuter-Dressing (J) bunt garniert Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 31.1.23	Fischlasagne (10w, 12, 15, 23) (Rotbarsch) mit Brokkoli und Karotten dazu Blattsalat (J) Dessert: Obst	Nudeln (10w, 12) mit Tomatensoße, Reibekäse (15) und und Blattsalat (J) Dessert: Obst	Feldsalat mit Speckcroutons, (Schwein, 2, 3, 8), Radiesle, Paprika in Balsamico-Dressing (E/Ö) Brötchen (B) Dessert: Obst
Mittwoch 1.2.23	Hühnerfricasee in heller Soße (15) mit Kartoffelbrei (3, 15) und Karotten Dessert: Pudding (15)	Käsespätzle (10w, 12, 15) mit Röstzwiebeln (10w) und Gurkensalat (J) Dessert: Pudding (15)	Blumenkohlsalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Ei (12), Paprika, Petersilie mit Senf-Vinaigrette (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Pudding (15)
Donnerstag 2.2.23	Eieromelett (12, 15) mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (15) Dessert: Obst	Vegetarisch gefüllter Paprika (10w, 12, 15, 17) mit Puszta-Soße und Reis Dessert: Obst	Waldorf-Salat mit Sellerie, Walnüssen und Apfelwürfel (16, 17) in Salatcreme (S) bunt garniert, Brot (B) Dessert: Obst
<p>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:</p>			
			
Bio-Zertifiziert Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-022		Änderungen vorbehalten! Deklaration laut Aushang info@sauder-gmbh.de sauder-menu.de Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99	