

	<b>Menü 1 "Classic"</b>	<b>Menü 2 "vegetarisch leicht"</b>	<b>Salatschale</b>
<b>Montag</b> 15.5.23	Fischfrikadelle (10w,12,23) mit Zitronen-Dill-Soße (15) und Vollkorn-Gemüserais <b>Dessert: Fruchtjoghurt (15)</b>	Nudeln (10w,12) mit Basilikum-Pesto (15) und Gemüsesalat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Quinoa-Salat mit Spinat, Paprika, Feta (15) und gerösteten Walnüssen (16c) (E/Ö) mit Baguette (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
<b>Dienstag</b> 16.5.23	Panierte Hähnchenteile (10w,12) mit Bio-Ofenkartoffeln und Kräuterdip (15) Dessert: Obst	Gebratene Gnocchi (2,10w) mit Tomaten-Frischkäse-Soße (15), Reibekäse (15) und Salat (J) <b>Dessert: Obst</b>	3erlei angemachte Salate mit Cherrytomaten und Frühlingslauch (E/Ö) (J) mit Brot (B) Dessert: Obst
<b>Mittwoch</b> 17.5.23	Pizza-Hackbraten (Geflügel,1,2,3,8,10w,12,15) mit Rahmsoße (1,15) und Nudeln (10w,12) Salat (J) Dessert: Pudding (15)	Marinierte Mie-Nudeln (10w,14,15,19) süß sauer mit Romanesco, Karotten, Paprika Salat (J) <b>Dessert: Pudding (15)</b>	Bunte Blattsalate mit Paprika, Tomate, Mozzarella (15), Rucola, Oliven (5) und Pesto-Balsamicodressing (E/Ö,3,15) mit Laugenweck (B) Dessert: Pudding (15)
<b>Donnerstag</b> 18.5.23	Feiertag		

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](mailto:info@sauder-qmbh.de)  
[sauder-menue.de](http://sauder-menue.de)  
Tel: 07251/93410-30  
Fax: 07251/93410-99