

Kalenderwoche 41

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 7.10.24	Gefüllter Paprika (Geflügel) (10w,12) mit Puszta- Tomatensoße (9,17) dazu Reis Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Schupfnudeln (10w,12) mit Kohlrabi in heller Soße (15) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Salat vom gerösteten Grünkern (10w,d) mit Frühlingslauch, Tomaten und Paprika, Kräuter-Senfdressing (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Dienstag 8.10.24	Königsberger Klopse Fleischbällchen (Geflügel) (10w,12,15) mit Erbsen in heller Soße (15) und Kartoffelpüree (8,15) Dessert: Obst	Nudeltortilla Eierauflauf mit Nudeln (10w,12), Karotten, Porree dazu Tomatensoße Dessert: Obst	Nudelsalat (10w) mit Käse (15) und buntem Gemüse (17) in Salatcreme (S), mit mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Mittwoch 9.10.24	Tortellini Ricotta Spinat (10w,15) mit Käse-Soße (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Vorsuppe: Kürbissuppe (15,17) Ofenschlupfer (10w,12,15) mit Erdbeerkompott (kalt) Dessert: Obst	Salatschale "Hawaii" Blattsalat mit Schinken (Pute,2,3,8), Ananas, Käse(15) Tomate, Joghurt- Curry- Dressing (J) Laugenbrötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 10.10.24	Schnitzel paniert (Schwein) (10w) mit brauner Soße (1) und Bio-Spätzle (10w) Salat (J) Dessert: Vanille- Nudelreis (10w,15)	Rührei (12,15) mit Bio-Kartoffeln und Rahmspinat (15) Dessert: Vanille- Nudelreis (10w,15)	Griechischer Bauernsalat mit Oliven (5), Peperoni, Feta (15), Gurke, Tomate, Paprika (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Vanille- Nudelreis (10w,15)

Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



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