

# Kalenderwoche 09



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
<b>Montag</b> 24.2.25	Rührei (12) mit Bio-Kartoffeln und Rahmspinat (15) <b>Dessert: Obst</b>	Vorsuppe: Grießsuppe (10w,15) Schupfnudeln (10w,12) mit Obstkompott kalt Dessert: Obst	Thunfisch-Bohnensalat (23) mit roten Zwiebeln, Paprika, und Petersilie (E/Ö), Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
<b>Dienstag</b> 25.2.25	Gulaschsuppentopf (Geflügel) mit Bio-Kartoffeln, Paprika und Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)	Gemüsebratling (10w,12,15) mit Erbsen-Tomatensoße und Reis <b>Dessert: Pudding (15)</b>	Blattsalat mit Hähnchenstreifen (18), Gurken, Kraut, Karotten, Peperoni, Oliven (5), Zazikidressing (J) und Fladenbrot (B) Dessert: Pudding (15)
<b>Mittwoch</b> 26.2.25	Fischragout (Rotbarsch) mit heller Dillsoße (15,23) Vollkornnudeln (10w) und Salat (E/Ö) <b>Dessert: Obst</b>	Gnocchi (10w,12) mit Tomaten-Frischkäsesoße (15) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Chinakohlsalat (J) mit Äpfeln, Mandarinen und Croutons Brötchen (B) Dessert: Obst
<b>Donnerstag</b> 27.2.25	Wienerle (Schwein, 2,3,8) mit Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln und Ketchup-Dip (2,3,9) Dessert: Berliner (G)	Spaghetti (10w) mit Basilikum-Pesto (15) Salat (E/Ö) <b>Dessert: Berliner (G)</b>	Waldorf-Salat mit Sellerie, Walnüssen und Apfelwürfel (16c,17) in Salatcreme (S) bunt garniert, Brot (B) Dessert: Berliner (G)

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