

Kalenderwoche 21



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 18.5.26	Wurstsalat (E/Ö) (Geflügel, 2,3,8) mit Paprika, Gewürzgurken und Zwiebeln mit Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)	Vorsuppe: Spargelcremesuppe (15) Schupfnudeln (10w,12) mit Apfelmus (3) Dessert: Pudding (15)	Salat vom gerösteten Grünkern (10w,d) mit Frühlingslauch, Tomaten und Paprika, Kräuter-Senfdressing (E/Ö) Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Dienstag 19.5.26	Geflügelragout in Rahmsauce (1,15) und Kartoffelknödel (2,3) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Gemüse-Maultaschen-Auflauf (10w,12,17) mit Ei (12), Lauch und Käse (15) überbacken Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Porreesalat mit Apfel, Paprika, Walnüssen (16c) an Salatcreme (S) Brötchen (B) Dessert: Obst
Mittwoch 20.5.26	Linsen (1,17) mit Bio-Spätzle (10w) und Wienerle (Schwein, 2,3,8) Dessert: Obst	Kartoffelrösti mit Kräuterdip (15) und Salat (J) Dessert: Obst	Salatschale "Hawaii" Blattsalat mit Schinken (Pute,2,3,8), Ananas, Käse (15) Tomate, Joghurt- Curry- Dressing (J) Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 21.5.26	Paniertes Fischfilet (10w,12,23) mit Vollkornreis und Zitronen-Dillsoße (15) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Nudeln (10w) mit Tomatensoße und Reibekäse (15) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Spargelsalat mit Lauch und Tomate in Kräuter- Vinaigrette (E/Ö) Brötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)
Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert sind an den Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Schulen und Kitas angelehnt.		Bio-Zertifiziert Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-022	Änderungen vorbehalten ! Deklaration laut Aushang info@sauder-gmbh.de sauder-gmbh.de Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99

