

Kalenderwoche 39

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 22.9.25	Gyros (Geflügel, 18) mit Djuvecreis und Zaziki (15) Dessert: Obst	Vorsuppe: Gemüsecremesuppe (15,17) Schupfnudeln (10w,12) mit Apfelmus (3) Dessert: Obst	Thunfisch-Bohnensalat (23) mit roten Zwiebeln, Paprika, und Petersilie (E/Ö), Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 23.9.25	Spaghetti (10w) mit Bolognese (Rind,1) und Reibekäse (15) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Gemüsebratling (10w,10h,12) mit Kräuterdip (15), Bio-Salzkartoffeln Karottensalat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Blattsalat mit Hähnchenstreifen (18), Gurken, Kraut, Karotten, Peperoni, Oliven (5), Zazikidressing (J) und Fladenbrot (B) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 24.9.25	Linsen (1,17) mit Bio-Spätzle (10w) und Wienerle (Schwein, 2,3,8) Dessert: Obst	Gnocchi (10w) mit Tomaten-Paprikasoße Salat (J) Dessert: Obst	Mediterranes Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignons, Aubergine), Basilikum, Cherrytomaten mit Zitronendressing (E/Ö) und Ciabatta (B) Dessert: Obst
Donnerstag 25.9.25	Fischragout in heller Dillsoße (15,23) Vollkornnudeln (10w) und Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Pfannkuchen (10w,12,15) mit Kohlrabi in heller Soße (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Schichtsalat mit Ananas, Käse (15), Mais, Lauch, Gurken, Salatcreme (S) Körnerbrötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (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-gmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99