

Kalenderwoche 15



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 7.4.25	Rahmgeschnetzeltes (Hähnchen,1,15) mit Nudeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Rahmblättle (Bio- Kartoffelscheiben) in Rahmsoße (15) und Blumenkohl-Käsetaler (10w,12,15) Dessert: Pudding (15)	Thunfisch-Bohnensalat (23) mit roten Zwiebeln, Paprika, und Petersilie (E/Ö), Körnerbrötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Dienstag 8.4.25	Chicken Nuggets (10w,17) Nudel- Gemüse- Salat (J, 10w) und Ketchup- Dip (2,3,9) Dessert: Obst	Asiapfanne mit Mie- Nudeln (10w), Zuckerschoten,Karotten, Broccoli an süß-saurer Soße (10w,14,19) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Chinakohlsalat (J) mit Äpfeln, Mandarinen und Croutons (10w) Brötchen (B) Dessert: Obst
Mittwoch 9.4.25	Pasta (10w) mit Kalbfleischbällchen (10w,12) Tomatensoße und Salat (J) Dessert: Obst	Vorsuppe: Brokkolicremesuppe (15) Ofenschlupfer (10w,15) mit Vanillesoße (15) Dessert: Obst	Salat von Kaisergemüse, bunt garniert mit Vinaigrette (E/Ö) Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 10.4.25	Gebratenes Seelachsfilet (23) mit Dillsoße (15) und Vollkornreis Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Pfannkuchen (10w,12,15) mit Gemüsehaschee (1,17) und Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Bratkartoffelsalat mit Frühlingslauch, Gurke, Tomate und Ruccola (E/Ö) dazu 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-qmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99