Kalenderwoche 38



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag	Fisch-Frikadelle (10w,12,17,23)	Pfannkuchen (10w,12,15)	Bulgur-Salat (10w) mit Paprika
16.9.24	mit Erbsen	mit Brokkoli	Kichererbsen und
	in heller Soße (15)	in	Hirtenkäse (15) (E/Ö)
	dazu Vollkorn- Reis	heller Soße (15)	dazu Baguette (B)
	Dessert: Obst	Dessert: Obst	Dessert: Obst
Dienstag	Gebratene	Nudeln (10w)	Italienischer Salat mit
17.9.24	Maultaschen (Rind) (10w,12,17)	mit	Schinken (Schwein) (2,3,8), Käse (15)
	mit Bratensoße (1) und	Basilikum-Pesto (15)	Tomate und Ei (12) (C)
	Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln	und Salat (E/Ö)	Baguette (B)
	Dessert: Obst	Dessert: Obst	Dessert: Obst
Mittwoch	Grießbrei (10w,15)	Gebratene Nudeln mit Ei	Asiatischer Glasnudelsalat mit
18.9.24	mit	(10w,12,15) mit	Sesam(19), Gemüse, Hähnchenwürfel
	Fruchtkompott (kalt)	Käse- Sahne- Soße (15)	und Honig-Sojadressing (E/Ö,10w,14)
	Gurken-Rohkost-Scheiben	und Salat (E/Ö)	Körnerbrötchen (B)
	Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Donnerstag	Tortellini (Rind) (10w,12,15)	Gemüse- Bratling (10w,12)	Bunt dekorierter
19.9.24	mit	mit	Karottensalat (E/Ö)
	Tomatensoße	Kartoffelgratin (aus Bio-Kartoffeln) (15)	mit Ananasstücken
	und Salat (E/Ö)	und Salat (E/Ö)	dazu Brötchen (B)
	Dessert: Obst	Dessert: Obst	Dessert: Obst
Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert entsprechen dem "DGE-		Bio-Zertifiziert	Änderungen vorbehalten!
Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-		Bio-Kontrollstelle	Deklaration laut Aushang
Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der eutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)		DE-ÖKO-022	info@sauder-gmbh.de
lenülinie zertifiziert.		DE	sauder-menue.de
—		(BW 33060)	Tel: 07251/93410-30
	DGE		Fax: 07251/93410-99