

KW 47

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 22.11.21	Rindfleischmaultaschen (8,10w,12,15,17) in Brühe mit Gemüsejulienne (Karotte, Sellerie, Lauch) (17) Sesambrötchen (10w,g,15,19) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)	Cannelloni mit Ricotta- Spinat-Füllung (10w,12,15) und Käsesoße (15) dazu Chinakohl-Salat (J) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)	Rote Beete-Salat mit Feta (15), Schnittlauch, gerösteten Walnüssen (16c) in Honig-Senf dressing (E/Ö) mit Baguette (10w,15) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)
Dienstag 23.11.21	Hähnchengulasch mit Bio-Spätzle (10w,12) und Buttererbsen (15) Dessert: Bio-Obst	Semmelknödel (10w,12,15) mit Pilzrahmsoße (15) und Endiviensalat (E/Ö) Dessert: Bio-Obst	Geflügelsalat mit Mandarinen, Schnittlauch und Tomaten in Salatcreme (S) mit Brötchen (10w,g,15) Dessert: Bio-Obst
Mittwoch 24.11.21	Paniertes Seelachsfilet (10w,12,15,18,23) mit Remoulade (9,15,18) und Bio-Ofenkartoffeln dazu Gurkensalat (aus Bio-Gurken) (J) Dessert: Bio-Pudding (15)	Gnocchi (10w) mit Ratatouille (Tomaten, Paprika, Zucchini) dazu Gurkensalat (aus Bio-Gurken) (J) Dessert: Bio-Pudding (15)	Caesar Salat mit Hähnchenstreifen (10w), Croutons (10w), Tomaten, Paprika, Rucola und Gurke, Anchovi-Parmesan- Dressing (J) (23) mit Ciabatta (10w,g) Dessert: Bio-Pudding (15)
Donnerstag 25.11.21	Vorsuppe: Kartoffelsuppe (15,17), Dampfnudel (10w,12,15) mit Vanillesoße (15) Dessert: Bio-Obst	Vegetar. Thai-Curry mit Bambussprossen, Karotten, Zuckererbsen (10w,14,15,18,19) mit Bio-Reis und Eichblattsalat (J) Dessert: Bio-Obst	Orientalischer Bulgursalat (10w) mit Kichererbsen, Feta (15), Paprika und Rosinen (6) (E/Ö) mit Fladenbrot (10w,g,19) Dessert: Bio-Obst
Freitag 26.11.21	Hähnchenfleischkäse (2,3,8) mit Bratensoße (1), Kartoffelbrei (3,15) und Karottensalat (aus Bio-Karotten) (E/Ö) Dessert: Gebäck (1,3,8,9,10w,12,15,16a,16e)	Bio-Vollkorn-Nudeln (10w) mit Tomatensoße, Reibekäse (15) und Karottensalat (aus Bio-Karotten) (E/Ö) Dessert: Gebäck (1,3,8,9,10w,12,15,16a,16e)	Salatschale mit frischen Früchten und Orangendressing (J) dazu Croissant (3,10w,r,g,h,d,12,15,19) Dessert: Gebäck (1,3,8,9,10w,12,15,16a,16e)

Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Kita- und Schulverpflegung". Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet:



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