

KW 49

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 6.12.21	Chili con Carne mit Putenfleisch, Kidneybohnen, Paprika und Mais mit Sesambrötchen (10w,g,15,19) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)	Polenta-Spinat-Tasche (10w,15) mit Basilikumsoße (15) und Buttermais (15) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)	Bratkartoffelsalat mit Gurke, Tomate und gebratenem Speck (Schwein) (2,3) (E/Ö) mit Ciabatta (10w,g) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)
Dienstag 7.12.21	Hausgem. Kalbshackbraten (10w,12,15) mit brauner Soße (1), Bio-Spätzle (10w,12) und Gurkensalat (aus Bio-Gurken) (E/Ö) Dessert: Bio-Obst	Kartoffelgratin (15) mit Karotten, Sauerrahm (15) und Ei (12), dazu Kräuterdip (15) Gurkensalat (aus Bio-Gurken) (E/Ö) Dessert: Bio-Obst	Bunte Blattsalate mit gebackenem Kürbis, Karotte, Tomate, Schnittlauch, gerösteten Kürbiskernen, Honig-Senf dressing (E/Ö), Vollkornbrötchen (10w,r,g,h,d,15,19) Dessert: Bio-Obst
Mittwoch 8.12.21	Gnocchi (10w) mit Karotten-Kürbis-Ragout (15), Reibekäse (15) dazu Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Pudding (15)	Bio-Vollkorn-Nudeln (10w) mit Brokkoli-Sahne-Soße (15) dazu Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Pudding (15)	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Peperoni und Fetakäse (15) (E/Ö) mit Brötchen (10w,g,15) Dessert: Bio-Pudding (15)
Donnerstag 9.12.21	Hausgem. Fischfrikadelle (Karpfen 50%, Seelachs, Lachs) (10w,12,15,17,23) mit Bio-Rahmspinat (15) und Bio-Dampfkartoffeln Dessert: Bio-Obst	Karottencremesuppe (15), Grießschnitte (10w,15) mit Zucker und Zimt dazu Papaya-Mandarinenkompott (kalt) Dessert: Bio-Obst	Gemischte Blattsalate mit mariniertem Hähnchenfleisch, Gurke, Tomate, Weißkraut und Knoblauch/Joghurtdressing (J) mit Fladenbrot (10w,g,19) Dessert: Bio-Obst
Freitag 10.12.21	Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Reis und buntem Blattsalat mit Vinaigrette (18) Dessert: Bio-Obst	Röstiecken (3) mit Champignonsoße (15) und buntem Blattsalat mit Vinaigrette (18) Dessert: Bio-Obst	3erlei angemachte Salate mit Cherrytomaten und Frühlingslauch (E/Ö) (J) mit Brot (10w,r,g,h,d,19) Dessert: Bio-Obst

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