

Kalenderwoche 26

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 23.6.25	Quinoa-Salat (15,17) (E/Ö) mit Joghurt-Dip (15) und Gemüsebratling (10w,12,15) Dessert: Obst	Kartoffelsuppe (15,17) (aus Bio- Kartoffeln) mit einer Dampfnudel (10w,15) Dessert: Obst	Eiersalat (12) mit Erbsen, Karotten, Paprika und Schnittlauch in Curry-Dillcreme (S) mit Baguette (B) Dessert: Obst
Dienstag 24.6.25	Tortellini (Rind,10w,10d,12,15) mit Tomatensoße und Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Curry- Reispfanne gebratener Reis an Currysoße (15,18) mit Erbsen und Karotten und Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Salatschale "Hawaii" Blattsalat mit Schinken (Pute,2,3,8), Ananas, Käse (15) Tomate, Joghurt- Curry- Dressing (J) Laugenbrötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)
Mittwoch 25.6.25	Auflauf mit Bio-Kartoffeln Lachs und Käse überbacken (15,23) und Salat (J) Dessert: Obst	Gnocchi (10w) mit Blattspinat in Sahnesoße (15) und Salat (J) Dessert: Obst	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesam (19), Gemüse, Hähnchenwürfel und Honig-Sojadressing (E/Ö,10w,14) Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 26.6.25	Königsberger Klopse Geflügelfleischbällchen (10w,12) mit Erbsen und heller Soße (15) Kartoffelpüree (8,15) Dessert: Obst	Käsespätzle (10w,15) (aus Bio- Spätzle) mit Röstzwiebeln (10w) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Salat von Kaisergemüse, bunt garniert mit Vinaigrette (E/Ö) Brötchen (B) Dessert: Obst
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