

Kalenderwoche 27

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 30.6.25	Rahmblättle (Bio-Kartoffelscheiben in Bechamel-Soße (15)) mit Wienerle (Schwein,2,3,8) Dessert: Obst	Kohlrabitaler (10w,12) mit Puszta-Soße (17) und Vollkornreis Dessert: Obst	Rote Beete-Salat mit Feta (15), Schnittlauch, gerösteten Walnüssen (16c) in Honig-Senf-Dressing (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 1.7.25	Spaghetti (10w) mit Bolognesesoße (Rind, 1), Reibekäse (15) und Salat (J) Dessert: Pudding (15)	Überbackener Blumenkohl (15) mit Bio-Ofenkartoffeln und und Salat (J) Dessert: Pudding (15)	Mediterranes Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignons, Aubergine), Basilikum, Cherrytomaten mit Zitronendressing (E/Ö) und Ciabatta (B) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 2.7.25	Gebratenes Rotbarschfilet (23) mit Zitronen-Dillsoße (15), Nudeln (10w) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Apfelspätzle (10w) aus Bio-Spätzle mit Zimt-Zucker und Vanillesoße (15) Dessert: Obst	Schichtsalat mit Ananas, Käse (15), Mais, Lauch, Gurken, Salatcreme (S) Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 3.7.25			

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