

Kalenderwoche 12

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 17.3.25	Kartoffelsuppe (15,17) aus Bio-Kartoffeln mit einer Dampfnudel (10w,15) Dessert: Obst	Marinierte Mie-Nudeln (10w,14,19) süß sauer mit Bambussprossen, Karotten, Bohnen Dessert: Obst	3erlei Bohnensalat bunt garniert (E/Ö) mit Roggenbrot (B) Dessert: Obst
Dienstag 18.3.25	Bratwurst (Schwein,2,3,8) mit Bratensoße (1) und Kartoffelbrei (8,15) Dessert: Pudding (15)	Vollkornnudeln (10w) mit Linsenbolognese (17) und Salat (J) Dessert: Pudding (15)	Italienischer Salat mit Schinken (Schwein) (2,3,8), Käse (15) Tomate und Ei (12) (C) Baguette (B) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 19.3.25	Geflügel-Haschee (1) mit Nudeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Bio-Kartoffeln und Käse überbacken (15) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Schichtsalat (2,3,8,15,17) mit Mais, Ananas, Sellerie, Käse, Lauch und Putenschinken (S) Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 20.3.25	Fischfrikadelle (10w,12,17,23) mit Remoulade (1,2,9,15,18) und Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Italienische Minestrone mit Gemüseeinlage (Bohnen,Lauch,Karotten) und Nudelreis (10w,12) Brötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Bulgur-Salat (10w) mit Paprika Kichererbsen und Hirtenkäse (15) (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)
<p>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.</p> 		<p>Bio-Zertifiziert Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-022</p> 	<p>Änderungen vorbehalten ! Deklaration laut Aushang info@sauder-qmbh.de sauder-menue.de Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99</p>