Kalenderwoche 20

Sauder – Kochen für Schulen und KiTas ist unsere Berufung

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 12.5.25	Hähnchenschnitzel (10w,14) mit Bio-Spätzle (10w), Bratensoße (1) und Erbsen Dessert: Obst	Italienische Minestrone mit Gemüseeinlage (Bohnen,Lauch,Karotten) und Nudelreis (10w) Laugen-Käsestange (B) Dessert: Obst	Bulgur-Salat (10w) mit Paprika Kichererbsen und Hirtenkäse (15) (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Obst
Dienstag 13.5.25	Vegetarisch gefüllter Paprika (10w,12) mit Djuvec-Vollkornreis und Zaziki (15) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Gnocchi (10w) mit Käsesoße (15) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Blattsalat mit frischen Früchten, Balsamico-Orangen-Dressing (E/Ö) und Ciabatta (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 14.5.25	Schinkennudeln (Gefügel, 2,3,8,10w) mit Tomatensoße und Salat (J) Dessert:Obst	Gemüse- Risotto (15) mit Erbsen, Karotten und Tomate und Salat (J) Dessert:Obst	3erlei Bohnensalat bunt garniert (E/Ö) mit Roggenbrot (B) Dessert:Obst
Donnerstag 15.5.25	Fischstäbchen (10w,23) mit Rahmspinat (15) und Bio-Salzkartoffeln Dessert:Obst	Spaghetti (10w) mit Gemüsebolognese (1,17) und Reibekäse (15) Salat (E/Ö) Dessert:Obst	"Caesar Salad" (J, 23) mit Hähnchenstreifen, Croutons (10w), Hartkäse (15) Körnerbrötchen (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.

DGE

Bio-Zertifiziert
Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-022

DE BW 33060 EG

Änderungen vorbehalten !
Deklaration laut Aushang

info@sauder-gmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99