

Kalenderwoche 49



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 1.12.25	Chicken-Nuggets (10w,14,17) mit Nudel-Gemüse-Salat (10w,S) und Ketchup-Dip (2,3,9) Dessert: Obst	Italienische Minestrone mit Gemüseeinlage (Bohnen, Lauch, Karotten) und Nudelreis (10w,12) Brötchen (B) Dessert: Obst	Vegetarischer Tortellini-Salat Ricotta-Spinat (10w,12,15) mit Tomatenwürfel und Lauch Baguette (B) Dessert: Obst
Dienstag 2.12.25	Paniertes Fischfilet (10w,15,23) mit Ratatouille-Gemüse und Reis Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Rührei (12) mit Bio-Salzkartoffeln und Rahmspinat (15) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Schichtsalat mit Ananas, Käse (15), Mais, Lauch, Gurken, Salatcreme (S) Körnerbrötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 3.12.25	"Galettini Polenta" Polenta-Miniküchlein (10w) mit Kräutersoße (15) Gurkensalat (J) Dessert: Obst	Nudeln (10w) mit Grünkern-Bolognese (10w,10d,17), Reibekäse (15) Gurkensalat (J) Dessert: Obst	Italienischer Salat (C) mit Puten-Schinken (2,3,8), Käse (15), Tomate und Gurke mit Baguette (B) Dessert: Obst
Donnerstag 4.12.25	Spaghetti (10w) mit Schinken-Sahnesoße (Geflügel, 2,3,8,15) und Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Mie-Nudelpfanne (10w) mit Zuckerschoten, Karotten, Broccoli dazu süß-saure Soße (10w,14,19) und Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Blattsalate mit gebratenen Maultaschenstreifen (Schwein,10w,12,17) bunt dekoriert mit Vinaigrette (E/Ö) und Körnerbrötchen (B) Dessert: Pudding (15)
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-qmbh.de Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99

