

Kalenderwoche 50



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 8.12.25	Schnitzel (Schwein, 10w,12) mit Bio-Spätzle (10w) Bratensoße (1) und Bohnensalat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Vorsuppe: Gemüsecremesuppe (15,17) Schupfnudeln (10w,12) mit Apfelmus (3) Dessert: Pudding (15)	Blumenkohlsalat mit roten Zwiebeln, Tomaten, Ei (12), Paprika, Petersilie und Senf-Vinaigrette (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Pudding (15)
Dienstag 9.12.25	Chili con Carne (Geflügel,1) mit Kidneybohnen, Mais, Paprika dazu ein Brötchen (B) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Bio-Kartoffeln und Käse überbacken (15) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	3erlei Bohnensalat bunt garniert (E/Ö) mit Roggenbrot (B) Dessert: Obst
Mittwoch 10.12.25	Suppentopf (17) mit Karotten, Kohlrabi, Sellerie, Lauch, Würstchen (Geflügel, 2,3,8) und Brötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Nudeln (10w) mit Tomatensoße und Reibekäse (15) Salat (J) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Bunte Blattsalate mit Käsewürfeln (15), Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Schnittlauch mit Dill-Senf-Dressing (E/Ö) dazu Baguette (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Donnerstag 11.12.25	Käsespätzle (10w,15) (aus Bio- Spätzle) mit Röstzwiebeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Gemüsecurry (18) mit Paprika, Sellerie, Möhren und Vollkornreis Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Quinoa-Salat mit Spinat, Paprika, Feta (15) und gerösteten Walnüssen (16c) (E/Ö) mit Baguette (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-qmbh.de sauder-qmbh.de Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99

