

Kalenderwoche 51

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 15.12.25	Spaghetti (10w) mit Bolognesesoße (Rind,1) und Reibekäse (15) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Vorsuppe: Nudelsuppe (10w,17) Ofenschlupfer (10w,12,15) mit Vanillesoße (15) Dessert: Obst	Reissalat mit Paprika, Mais, Gurken, Tomaten, Petersilie und Zitronendressing (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 16.12.25	Erbseneintopf (15,17) mit Wienerle (Schwein,2,3,8) und Brötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Vegetarische Tortellini (10w,12,15) mit Tomaten- Frischkäsesoße (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Blattsalat (E/Ö) mit gebackenen Kürbisspalten, Walnüssen (16c) und Fetakäse (15) dazu Baguette (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 17.12.25	Fleischkäse (Geflügel, 2,3,8) mit Bratensoße (1), Kartoffelbrei (8,15) Salat (J) Dessert: Obst	Curry-Reispfanne (18) mit Chinagemüse dazu süß-saurer Soße (10w,14,19) Salat (J) Dessert: Obst	Salat vom gedämpften Kaisergemüse mit Schnittlauch, bunt garniert in Vinaigrette (E/Ö) mit Brot (B) Dessert: Obst
Donnerstag 18.12.25	Hühnerfrikassee in heller Soße (15) mit Erbsen und Reis Dessert: Obst	Semmelknödel (10w,12,15) mit Pilzsoße (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Waldorf-Salat mit Sellerie, Walnüssen und Apfelwürfel (16c,17) in Salatcreme (S) bunt garniert, Brot (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-gmbh.de
sauder-gmbh.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99