

Heinrich-Köhler-Schule

M 24



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"
Montag 27.1.20	Gemüsebällchen (10w,17) in heller Dillsoße (15) mit Bio-Reis und Buttererbsen (15) Dessert: Pudding (10w,15)	Ratatouille-Gemüse (17) (Zucchini, Auberginen, Paprika) dazu Schupfnudeln (10w,12) und Sauercreme-Dip (15) Dessert: Pudding (10w,15)
Dienstag 28.1.20	Putenwurst (2,3,8) mit Bratensoße (17) Rotkraut (9) und Kartoffelbrei (15) Dessert: Bio-Obst	Dinkel-Käsespätzle (10w,d,12,15) mit Röstzwiebeln (10w) und Blattsalat (J) Dessert: Bio-Obst
Mittwoch 29.1.20	Paniertes Backfischfilet (10w,18,23) mit Kartoffelspalten, Kräuterdip (15,18) und Blattsalat (E/Ö) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (9,15)	Spirelli (10w) "Funghi" mit Champignonstückchen, in Zwiebel-Rahmsoße (15,17) und Blattsalat (E/Ö) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (9,15)
Donnerstag 30.1.20	Spaghetti (10w) "Napoli" mit Tomatensoße, Reibekäse (15) und Endiviensalat (J) Dessert: Bio-Obst	Gemüsefrikadelle (10w,12,17) mit Rahmkartoffeln (15) und Endiviensalat (J) Dessert: Bio-Obst
Freitag 31.1.20	Rindergeschnetzeltes in brauner Soße (17) mit Kartoffelknödel (10w,12) und Bio-Salat (E/Ö) Dessert: Gebäck (Siehe Aushang)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (15) und und Bio-Salat (E/Ö) Dessert: Gebäck (Siehe Aushang)

Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet:



Bio-Zertifiziert
Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-022



Änderungen vorbehalten !
Deklaration laut Aushang
info@sauder-gmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99