

# Heinrich-Köhler-Schule

## M 24



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"
Montag 17.2.20	Karotten-Kürbis-Ragout (15,17) mit Petersilienkartoffeln und Bio-Karotten <b>Dessert: Bio-Obst</b>	"Minestrone" (17) Ital. Gemüsesuppe mit Bio-Nudeln (10w) Brötchen (10w) Dessert: Bio-Obst
Dienstag 18.2.20	Panierte Putenschnitzel (10w,12) Bratensoße (17) Spätzle (10w,12) und Endiviensalat (E/Ö) Dessert:Fruchtjoghurt (1,3,9,15)	Penne Trikolore (10w) in Bechamelsoße (10w,15) mit Käse (15) überbacken (Auflauf) und Endiviensalat (E/Ö) <b>Dessert:Fruchtjoghurt (1,3,9,15)</b>
Mittwoch 19.2.20	Paprikagemüse (17) in Balkansoße Nurreis und Salat (J) <b>Dessert: Bio-Obst</b>	Hausgemachte Kartoffelsuppe (15,17) mit einer Dampfnudel (10w,12,15) Dessert: Bio-Obst
Donnerstag 20.2.20	1 Paar Putenwiener (2,3,8) mit Kartoffelsalat (17,18) Senf (18) und Ketchup (9) Dessert: Berliner (10w,12)	Gemüseschnitzel (10w,12,14,15,17,18) mit Kräuterdip (15) und Kartoffelsalat (17,18) <b>Dessert: Berliner (10w,12)</b>
Freitag 21.2.20	Lachswürfel (23) in heller Dillsoße (15,17) mit Nudeln (10w) und Blattsalat (E/Ö) <b>Dessert: Bio-Obst</b>	Eierpfannkuchen (10w,12,15) mit Champignonsoße (15,17) und Blattsalat (E/Ö) Dessert: Bio-Obst

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](mailto:info@sauder-gmbh.de)  
[sauder-menue.de](http://sauder-menue.de)  
Tel: 07251/93410-30  
Fax: 07251/93410-99