

# Heinrich-Köhler-Schule

## M 24

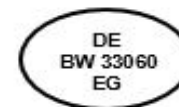


	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"
Montag 20.6.22	Gemüse-Käse-Bratling (10w,12,15,17,18) dazu veget. braune Soße (1) und Bio-Salzkartoffeln Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)	Mie-Nudeln (10w,12) mit süß-saurer Asiasoße (Bambussprossen, Karotten, Bohnen) (10w,14,15,17,18,19) und Frühlingsrolle (10w,17,18) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)
Dienstag 21.6.22	Gedünstetes Kabeljaufilet (23) mit Remoulade (2,9,12,15,18) und Kartoffel-Gurken-Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Obst	Vorsuppe: Kohlrabicreme-Suppe (15), Milchreis (aus Bio-Milch) (15) mit Zucker und Zimt dazu warme Beerengrütze Dessert: Bio-Obst
Mittwoch 22.6.22	Gebratene Gemüse- Maultaschen (10w,12,15,17) mit Zwiebelschmelze (10w) und Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Obst	Bio-Nudeln (10w) mit Bio-Tomatensoße, Reibekäse (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Obst
Donnerstag 23.6.22	Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Naturreis und Babymöhren Dessert: Bio-Pudding (15)	Käsespätzle (aus Bio-Spätzle) (10w,12,15) mit Röstzwiebeln (10w) und Karotten-Mais-Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Pudding (15)
Freitag 24.6.22	Tortellini mit Ricotta-Spinat (10w,12,15) mit Kräuter-Sahne-Soße (15) dazu Blattsalat (J) Dessert: Bio-Obst	Gnocchi (2,10w) mit Linsenbolognese (17) dazu Blattsalat (J) Dessert: Bio-Obst

Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Kita- und 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