

# Heinrich-Köhler-Schule

## M 24



	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"
Montag 4.7.22	Vegetarische Gemüsepfanne (mit Karotten, Kohlrabi und Tomaten) dazu Bio-Spätzle (10w,12) <b>Dessert: Bio-Obst</b>	Vorsuppe: Tomaten-Cremesuppe (Bio-Tomaten) (15), Eier-Pfannkuchen (10w,12,15) mit Apfelkompott (kalt) Dessert: Bio-Obst
Dienstag 5.7.22	Fischstäbchen (Seelachs) (10w,23) mit Stampfkartoffeln (3,15) und Bio-Karotten in heller Soße (15) <b>Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)</b>	Nudelgratin (10w,15) (Bio-Nudeln) mit Brokkoli, Paprika, Mais, Bechamelsoße und Käse überbacken dazu Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 6.7.22	Gemüseschnitzel (10w) mit veget. Bratensoße (1) und Kartoffel-Gurken-Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Obst	Bio-Vollkorn-Nudeln (10w) mit Linsenbolognese (17) und Gurkensalat (J) <b>Dessert: Bio-Obst</b>
Donnerstag 7.7.22	Geflügelwiener (2,3,8) mit Ketchup-Dip (9) und Nudel-Gemüse-Salat (Bio-Nudeln) (10w,17) (J) Dessert: Bio-Obst	Schupfnudeln (10w,12) mit Mangold-Käsesoße (15) und Salat (E/Ö) <b>Dessert: Bio-Obst</b>
Freitag 8.7.22	Falafelbällchen (10w) mit Zaziki (15) und Djuvec-Reis (Bio-Reis) (mit Tomaten, Erbsen, Paprika) <b>Dessert: Bio-Pudding (15)</b>	Asiatischer Maultaschensalat (10w,12,14,15,17,18,19) mit Mini-Frühlingsrollen (10w,17,18) Dessert: Bio-Pudding (15)

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