

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"
Montag 8.4.23	Rindergulasch (1) Bio- Spätzle (10w) und Farmersalat (J) Dessert: Bio-Obst	Vorsuppe: Nudelsuppe mit Bio-Nudeln (10w,17) Schupfnudeln (10w,12) mit Apfelmus (3) Dessert: Bio-Obst
Dienstag 9.4.23	Spinatknödel (2,10w,10g,12) mit Kohlrabigemüse in Bechamelsoße (15) Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Obst	Bio-Vollkorn-Nudeln (10w) mit Linsenbolognese (1,17) und Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Obst
Mittwoch 10.4.23	Bio-Nudeln (10w) mit Erbsen in Sahnesoße (15) Reibekäse (15) Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Pudding (15)	Blumenkohl- Käse- Bratling (10w,12,15) mit Bio- Salzkartoffeln Kräuterquark- Dip (15) Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Pudding (15)
Donnerstag 11.4.23	Gemüseschnitzel (10w) mit vegetarischer Bratensoße (1) und Bio-Salzkartoffeln Dessert: Bio-Obst	"Badische Verheierde" Gemüsebrühe mit Bio-Spätzle (10w), Kartoffeln, Karotten, Sellerie (17), Lauch dazu ein Brötchen (B) Dessert: Bio-Obst
Freitag 12.4.23	Backfisch (10w,23) mit Remoulade (1,2,9,15,18) und Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Karoffeln Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)	Vegetarische Tortellini (10w,12,15) mit Tomatensoße und Reibekäse (15) Salat (J) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)

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-menue.de
 Tel: 07251/93410-30
 Fax: 07251/93410-99