Kalenderwoche 12

Adolf-Kußmaul-Schule
M 7

Sauder – Kochen für Schulen und KiTas ist unsere Berufung

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Menü 3 "trendig lecker"	Salatschale
Montag 18.3.24	Fisch-Frikadelle (10w,12,17,23) mit Kohlrabi in heller Soße (15) dazu Bio-Vollkornreis Dessert: Bio-Obst			
Dienstag 19.3.24			Marinierte Mie-Nudeln (2,10w,14,19) süß sauer mit Bambussprossen, Karotten, Bohnen Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)	
Mittwoch 20.3.24	Grießbrei (10w,15) mit Fruchtkompott (warm) Gurken-Rohkost-Scheiben Dessert: Bio-Obst			
Donnerstag 21.3.24	Paniertes Hähnchenschnitzel (10w,12) mit Bratensoße (1) und Bio- Spätzle (10w) Salat (J) Dessert: Bio-Pudding (15)			
Freitag 22.3.24	Würstchengulasch (Schwein, 2,3,8) in Tomatensoße mit Bio-Kartoffeln und Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Obst			

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.

DGE

Bio-Zertifiziert
Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-022

DE BW 33060 EG

Änderungen vorbehalten !
Deklaration laut Aushang

info@sauder-gmbh.de
sauder-menue.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99