

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Menü 3
Mo 11.3.19	Hühner-Fricassee(10w,15) mit Naturreis und feinen Erbsen Dessert: Pudding (10w,15)	Eier-Maccaroni (10w,12) mit brauner Gemüsesoße (10w,17) und feinen Erbsen Dessert: Pudding (10w,15)	Gemischte angemachte Salate (9,15,18) und Baguette (10w) Dessert: Pudding (10w,15)
Di 12.3.19	Hackbraten (Rind und Kalb) (10w,12,17) mit Rahmkohlrabi (10w,15) und Petersilienkartoffeln Dessert: Obst	Gebratene Gnocchi (10w) mit Käsesoße (10w,15) und Lollo-Rosso-Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Schichtsalat "Hausfrauen Art" mit Lauch, Mais und Käse (15) in Rahm (15) Körnerweck (10w,g,r,15,19) Dessert: Obst
Mi 13.3.19	Gebratene Hähnchenstreifen in Tomatensoße mit Spaghetti (10w) und Möhren-Salat (E/Ö) Dessert: Riegel (9,10w,g,h,15)	Gemüse-Kroketten (10w,17) mit Curry-Dip (15) Kartoffelspalten und Möhren-Salat (E/Ö) Dessert: Riegel (9,10w,g,h,15)	Eichblatt-Salat mit Brikäse (15) und Preiselbeeren, Brötchen (10w) Dessert: Riegel (9,10w,g,h,15)
Do 14.3.19	Fischfrikadelle (10w,15,18,23) mit Rahmkartoffeln (10w,15) und Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Käsespätzle (10w,12,15) mit Röstzwiebeln (10w) und Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Mexikanischer Bohnensalat (18) mit Mais, Paprika und Tomate, Baguette (10w) Dessert: Obst
Fr 15.3.19	Rheinischer Sauerbraten (18) (Rind) mit Spätzle (10w,12) und Blattsalat (J) Dessert: Fruchtojoghurt (1,3,9,15)	Süße Eierpfannkuchen (10w,12) mit hausgemachtem Kirschquark (15) Dessert: Fruchtojoghurt (1,3,9,15)	Blattsalat mit Chicoree- Schiffchen und Kräuter-Frischkäse (15) Landbrot (10w,r) Dessert: Fruchtojoghurt (1,3,9,15)



durch Ingenieurbüro
für Hygiene und
Qualitätsmanagement
Elke Kaltenbach

Sauder 90, 95, 92326 Betzdorf, Telefon: 0 78 33 740 54 880, E-Mail: info@sauder.de

Deklaration laut Aushang

Salatsoße (E/Ö) Essig-Öl, Balsamico: 17,18

Salatsoße (J) Joghurt: 1,9,10w,12,15,18

Salatcreme (S)/Cocktaildressing (C): 1,9,10w,12,15,18