

Kalenderwoche 47

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 17.11.25	Currywurst (Schwein, 2,3,8) in Currysoße (18) mit Bio-Ofenkartoffeln und Cole-Slaw-Salat (S) Dessert: Pudding (15)	Gemüsebratling (10w,10h,12) mit Kartoffelgratin (15) (aus Bio-Kartoffeln) und Cole-Slaw-Salat (S) Dessert: Pudding (15)	Käsesalat (15) mit Trauben, Walnüssen (16c) und Schnittlauch in Salatcreme (S), Laugenbrötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Dienstag 18.11.25	Pizza-Hackbraten (Geflügel,10w,12,15) mit Rahmsoße (1,15), Vollkornnudeln (10w) und Salat (J) Dessert: Obst	Schupfnudeln (10w,12) mit Blumenkohl in heller Soße (15) und Salat (J) Dessert: Obst	Couscous-Salat (10w) mit Kichererbsen, grünen Bohnen und Zitronendressing (E/Ö) mit Landbrot (B) Dessert: Obst
Mittwoch 19.11.25	Suppentopf mit Nudelreis (10w,12), Kohlrabi, Sellerie (17), Lauch und Karotten Brötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Nudeln (10w) mit Linsenbolognese (1,17), Reibekäse (15) Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Chinakohlsalat (J) mit Äpfeln, Mandarinen und Croutons (10w) Körnerbrötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)
Donnerstag 20.11.25	Gulasch (Geflügel,1) mit Bio-Spätzle (10w) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Kartoffelsuppe (15,17) aus Bio-Kartoffeln mit einer Dampfnudel (10w,15) Dessert: Obst	Mexikanischer Bohnensalat (E/Ö) mit Mais, Koreander, Paprika Brötchen (B) Dessert: 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.



Bio-Zertifiziert
Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-022



Änderungen vorbehalten !
Deklaration laut Aushang
info@sauder-gmbh.de
sauder-gmbh.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99