

Kalenderwoche 48

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 24.11.25	Bratwurst (Schwein, 2,3,8) mit Kartoffelbrei (8,15) und Bratensoße (1) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Linsenköfte (12) mit Djuvecreis und Joghurtdip (15) Dessert: Obst	Linsensalat (E/Ö) mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und Feta (15) Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 25.11.25	Jägerklößchen (Geflügel) Hackbällchen (10w,12) mit Pilzsoße (1) und Vollkornreis Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Vorsuppe: Tomatencremesuppe (15) Grießauflauf (10w,12,15) mit Äpfeln und Vanillesoße (15) Dessert: Pudding (15)	"Obazda" (Käse bayr. Art) (15) auf Rettichsalat (E/Ö) bunt garniert mit Laugenweck (B) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 26.11.25			
Donnerstag 27.11.25	Fischfrikadelle (10w,12,17,23) mit Remoulade (1,2,9,15,18) und Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Gnocchi (10w) mit Ratatouille Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Brokkolisalat (E/Ö) mit Paprika und Apfel Brötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (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-gmbh.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99