Kalenderwoche 49

Sauder – Kochen für Schulen und KiTas ist unsere Berufung

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 30.11.26	Gulasch (Rind,1) dazu Bio-Spätzle (10w) Bohnensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Gemüsehaschee (1,17) dazu Bio-Vollkornnudeln (10w) Bohnensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Sala[illegible]om gedämpften Kaiser[illegible]müse mi[illegible]hnittlauch, bunt g[illegible]ert [illegible]inaigrette (E[illegible] [illegible]tchen De[illegible]bst
Dienstag 1.12.26	Rührei (12,15) mit Rahmspinat (15) und Bio-Kartoffeln Dessert: Obst	Kichererbsencurry (15) mit Karotten, Brokkoli und Zuckerschoten dazu Bio-Reis Dessert: Obst	Fleischsalat[illegible]ügel,S,2,3,8) und K[illegible]rtoffels[illegible](E/Ö) garniert m[illegible]ssiggurke[illegible]d Ei (12) Brötchen (B) Dessert: Obst
Mittwoch 2.12.26	Schinkennudeln (Geflügel, 2,3,8,10w) (aus Bio-Nudeln) mit Bratensoße (1) Salat (J) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Mie-Nudelpfanne (aus Bio-Mie-Nudeln, 10w,14,19) Zuckerschoten, Karotten, Brokkoli, dazu süß-saure-Soße (14,19), Salat (J) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Blatt[illegible]t (E/Ö) mit Schnitze[illegible]elfen (Ge[illegible]l 10w,12), Re[illegible]ade (1,2,9,15,[illegible]nd frisch[illegible]Gemüse B[illegible]h[illegible]B) Dessert: Fr[illegible]oghurt (15)
Donnerstag 3.12.26	Paniertes Fischfilet (10w,23) mit Dillsoße (15) und Bio-Reis Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Vorsuppe: Möhrensuppe (15,17) Grießauflauf (10w,12,15) mit Äpfeln und Vanillesoße (15) Dessert: Obst	Asiatische[illegible]as[illegible]elsalat mit Sesam (19)[illegible]emüse, F[illegible]chenwürfel und Hon[illegible]ojadressing (E[illegible]10w,14) Brötchen (B) Dessert: Obst
Freitag 4.12.26			

Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert sind an den Qualitäts-standard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Schulen und Kitas angelehnt.

Bio-Zertifiziert
Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-022

DE
BW 33060
EU

Änderungen vorbehalten !
Deklaration laut Aushang

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

Kalenderwoche 50

Sauder – Kochen für Schulen und KiTas ist unsere Berufung

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 7.12.26	Cevapcici (Geflügel,10w,12) mit Ajvar-Dip und Tomatenreis Dessert: Obst	Nudeln (10w) mit Zucchini-Sahnesoße (15) Farmersalat (J) Dessert: Obst	Rote Beete-Salat (E/Ö) m steten Walnüssen Hirte se (15) und S lauch rötchen st
Dienstag 8.12.26	Geflügelragout (Geflügel) in brauner Soße (1) mit Bio-Spätzle (10w) Rohkost Dessert: Pudding (15)	Vegetarische Tortellini (10w,12,15) mit Tomaten-Frischkäsesoße (15) Rohkost Dessert: Pudding (15)	Blattsalat mit enem Chicoree und heiben Orangen samico ssing (E/Ö) Brötchen (E Dessert: Pudding (
Mittwoch 9.12.26	Fischnuggets (10w,12,17,23) mit heller Soße (15) und Bio-Salzkartoffeln Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Milchreis (15) dazu Fruchtkompott (kalt) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Spaghetti-Salat (10w,1 Basilikumpesto, K Toma nd Sonnen enkerne ötche st
Donnerstag 10.12.26	Bratwurst (Geflügel,2,3,8) mit Rotkraut (9), Bratensoße (1) und Kartoffelpüree (15) Dessert: Obst	Kartoffelauflauf (15) aus Bio-Kartoffeln und Brokkoli Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Brat felsalat mit Fr gs Gurke, To und Ru (E/Ö) Brötchen (E Dessert: Obst
Freitag 11.12.26			

Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert sind an den Qualitäts-standard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Schulen und Kitas angelehnt.

Bio-Zertifiziert
Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-022

DE
BW 33060
EU

Änderungen vorbehalten !
Deklaration laut Aushang

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