Kalendar woche 48	Sauder – Kochen für Schulen und KiTas ist unsere Berufung	
	Menü 1 "Classic"	**Menü 2 "vegetarisch leicht"**
Montag 23.11.26	Rahmgeschnetzeltes (Geflügel,1,15) dazu Karottengemüse mit Gnocchi (10w,12) Dessert: Obst	Ofenkartoffeln aus Bio-Kartoffeln mit Ratatouille-Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika) in Tomatensoße Dessert: Obst
Dienstag 24.11.26	Würstchengulasch in Tomatensoße (Schwein,1,2,3,8) mit Nudeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Galettini Polenta (10w) mit Käsesoße (15) und Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 25.11.26	Geflügelfrikassee in heller Soße (15) mit Erbsen dazu Kartoffelpüree (15) Dessert: Obst	Käsespätzle (10w,15) aus Bio-Spätzle Röstzwiebel (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Obst
Donnerstag 26.11.26	Lasagne (10w,12,15,17) mit Bolognese (Rind) und Käse überbacken Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	"Badische Verheierde" Gemüsebrühe mit Bio-Spätzle (10w), Kartoffeln, Karotten, Sellerie (17), Lauch dazu ein Brötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Freitag 27.11.26	Fischfrikadelle (10w,12,17,23) mit Kohlrabi in heller Soße (15) und Bio-Salzkartoffeln Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Linsenbolognese (17) mit Vollkornnudeln (10w) und Reibekäse (15) Dessert: Obst

Die Menüs mit grün hinterlegtem Dessert sind an den Qualitätsstandard 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