Kalendar woche 47		

Sauder – Kochen für Schulen und KiTas ist unsere Berufung

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"
Montag 16.11.26	Wienerle (Schwein,2,3,8) mit Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln dazu Ketchup-Dip (2,3,9) Dessert: Obst	Gemüsebratling (10w,17) Reis dazu Kräuterrahmsoße (15) Dessert: Obst
Dienstag 17.11.26	Haschee (Rind,1) mit Bio-Spätze (10w) Salat (J) Dessert: Pudding (15)	Kartoffelrösti mit Kräuterquark (15) Salat (J) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 18.11.26	Pizzahackbraten (Geflügel, 2,3,8,10w,12,15) 'Bratensoße (1) Karotten und Nudeln (10w) Dessert: Obst	Vorsuppe: Kohlrabicremesuppe (15) Pfannkuchen (10w,12,15) mit Apfelmus (3) Dessert: Obst
Donnerstag 19.11.26	Fischstäbchen (10w,23) mit Remoulade (1,2,9,15,18) Bio-Salzkartoffeln Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Pilzgulasch (1,15) mit Semmelknödel (10w,12,15) Salat (E/Ö) Dessert: Obst
Freitag 20.11.26	Königsberger Klopse Fleischbällchen (Geflügel,10w,12) mit Erbsen in heller Soße (15) und Kartoffelpürree (15) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Chilli sin Carne (17) Mais, Bohnen, Paprika und Bio-Katroffeln dazu ein Brötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)

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