Kalenderwoche 35

Sauder – Kochen für Schulen und KiTas ist unsere Berufung

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 25.8.25	Badische Rahmblättle (15) (aus Bio- Kartoffeln) mit Geflügelwiener (2,3,8) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Couscous-Salat (10w,17) (E/Ö) mit Joghurt-Minz-Dip (15) und Falafel Dessert: Obst	Linsensalat (E/Ö) mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und Feta (15) Körnerbrötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 26.8.25	Käsespätzle (10w,15) (aus Bio- Spätzle) mit Röstzwiebeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Semmelknödel (10w,12,15) mit Blumenkohl- Gemüse in Bechamel-Soße (15) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Eichblatt-Frisee-Salat (J) mit Camembert (15), Preiselbeeren und Walnüssen (16c) mit Baguette (B) Dessert: Obst
Mittwoch 27.8.25	Geflügel-Nuggets (10w) mit Curry-Ketchupdip (2,3,9,18) und Nudel-Gemüse-Salat (10w, J) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Gemüse-Nuggets (10w,10g,15) mit Curry-Ketchupdip (2,3,9,18) und Nudel-Gemüse-Salat (10w, J) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Vegetarischer Tortellinisalat Ricotta-Spinat (J) (10w,12,15) mit Tomatenwürfeln und Lauch dazu Körnerbrötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Donnerstag 28.8.25	Pfannkuchen (10w,12,15) mit Rinderhaschee und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Süße Pfannkuchen (10w,12,15) mit Apfelmus (3) Dessert: Obst	Blattsalat mit Melonenwürfeln und Orangen-Dressing (J) mit Ciabatta (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.

DGE

Bio-Zertifiziert
Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-022

DE BW 33060 EG

Änderungen vorbehalten !
Deklaration laut Aushang

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