Kalenderwoche 36

Sauder – Kochen für Schulen und KiTas ist unsere Berufung

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 1.9.25	Paniertes Putenschnitzel (10w,12) mit Bratensoße (1), und Kartoffelsalat (E/Ö) (aus Bio- Kartoffeln) Dessert: Pudding (15)	Gemüseschnitzel (10w,10g) mit vegetarischer Soße (1) und Kartoffelsalat (E/Ö) (aus Bio- Kartoffeln) Dessert: Pudding (15)	Bunt dekorierter Karottensalat (E/Ö) mit Ananasstücken dazu Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Dienstag 2.9.25	Gebratene Nudeln (10w) mit Hähnchenbruststreifen süß-sauer mit Bambussprossen, Ananas und Karotten (10w,14,19) Dessert:Obst	Dampfnudel (10w,15) mit Vanillesoße (15) Rohkost Dessert:Obst	Blattsalat mit frischen Früchten, Balsamico-Orangen-Dressing (E/Ö) und Ciabatta (B) Dessert:Obst
Mittwoch 3.9.25	Fischstäbchen (10w,23) mit Bio-Ofenkartoffeln und Remoulade (1,2,9,15,18) Salat (E/Ö) Dessert:Obst	Gemüserisotto (15) mit Erbsen, Karotten und Tomaten Salat (E/Ö) Dessert:Obst	Griechischer Hirtensalat (E/Ö) mit Oliven (5) und Feta (15) dazu Fladenbrot (B) Dessert:Obst
Donnerstag 4.9.25	Nudeln (10w) Bolognese (Rind) (1) Reibekäse (15) und Salat (J) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Nudeln (10w) mit Tomatensoße Reibekäse (15) und Salat (J) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Bulgur-Salat (10w) mit Paprika, Kichererbsen und Hirtenkäse (15) (E/Ö) mit Baguette (B) Dessert: Fruchtjoghurt (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.

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