Kalenderwoche 38

Sauder – Kochen für Schulen und KiTas ist unsere Berufung

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 15.9.25	Hähnchensteak mit Zucchini-Tomatengemüse und Reis Dessert: Obst	Gemüse-Maultaschen (10w,12,15,17) in Brühe mit Gemüsestreifen (17) und ein Brötchen (B) Dessert: Obst	Salat vom gerösteten Grünkern (10w,d) mit Frühlingslauch, Tomaten und Paprika, Kräuter-Senfdressing (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Dienstag 16.9.25	Geschnetzeltes (Geflügel) in Rahmsoße (15) mit Vollkornnudeln (10w) Salat (J) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Bio-Kartoffeln und Käse überbacken (15) Salat (J) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Salatschale "Hawaii" Blattsalat mit Schinken (Pute,2,3,8), Ananas, Käse (15) Tomate, Joghurt- Curry- Dressing (J) Laugenbrötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 17.9.25	Fischfrikadelle (10w,12,17,23) mit Remoulade (1,2,9,15,18) und Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln Dessert: Obst	Vorsuppe: Karottencremesuppe (15) Milchreis (15) mit Beerenkompott (kalt) Dessert: Obst	Bunte Blattsalate mit Paprika, Tomate, Mozzarella (15), Rucola, Oliven (5) und Pesto-Balsamicodressing (E/Ö,15) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
Donnerstag 18.9.25	Canneloni Ricotta-Spinat (10w,15) mit Tomatensoße Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Asia-Nudelpfanne mit Mie-Nudeln (10w) Zuckerschoten, Karotten, Broccoli an süß-saurer Soße (10w,14,19) Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Bratkartoffelsalat mit Frühlingslauch, Gurke, Tomate und Rucola (E/Ö) dazu Körnerbrötchen (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