

Kalenderwoche 44

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 27.10.25	Fischfrikadelle (10w,12,17,23) mit Remoulade (1,2,9,15,18) und Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln Dessert: Pudding (15)	Gemüsebratling (10w,12,15) mit Remoulade (1,2,9,15,18) und Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln Dessert: Pudding (15)	Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesam (19), Gemüse, Hähnchenwürfel und Honig-Sojadressing (E/Ö,10w,14) Körnerbrötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Dienstag 28.10.25	Pfannkuchen (10w,12,15) mit Haschee (Rind, 1) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Pfannkuchen (10w,12,15) mit Gemüsehaschee (17) Karottensalat (E/Ö) Dessert: Obst	Gemischte Blattsalate (E/Ö) mit Camembert (15) und Preiselbeeren (9) Baguette (B) Dessert: Obst
Mittwoch 29.10.25	Kartoffelauflauf (15) mit mit Bio-Kartoffeln, Blumenkohl und Käse überbacken und Erbsen Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Vorsuppe: Nudelsuppe (10w,17) Schupfnudeln (10w,12) mit Apfelmus (3) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Maultaschen-Salat (Rind) mit Radiesle, Tomate, Lauchzwiebeln (10w,12,17) in Balsamico-Dressing (E/Ö) mit Bauernbrot (B) Dessert: Fruchtojoghurt (15)
Donnerstag 30.10.25	Eintopf (17) mit Karotten, Lauch,Sellerie,Bio-Kartoffeln und Würstchen (Schwein,2,3,8) dazu ein Brötchen (B) Dessert: Obst	Gemüseeintopf (17) mit Karotten, Lauch, Sellerie, Bio-Kartoffeln dazu ein Brötchen (B) Dessert: Obst	Bunt dekorierte Karottensalat (E/Ö) mit Ananasstücken dazu Brötchen (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.



Bio-Zertifiziert
Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-022



Änderungen vorbehalten !
Deklaration laut Aushang
info@sauder-gmbh.de
sauder-gmbh.de
Tel: 07251/93410-30
Fax: 07251/93410-99