



Guten Appetit  
**SPEISEKARTE**  
 www.sander-gruppe.com



**Speisekarte KW 46**  
 Für die Woche vom:

11.11.2019

bis 15.11.2019

**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**

Vegetarisch

**Broccolicremesuppe und süße Milchnudeln mit Kirschen**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

**Vegetarischer Erbseneintopf mit Bio-Brötchen**

Gluten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste), Sellerie, Senf

**Grüne Bandnudeln mit fruchtiger Linsen-Bolognese und Reibekäse**

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Sellerie

**Romanesco-Gemüse-Knöpflepfanne mit Käserahmsauce**

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch (Lactose)

**Mini-Rollen mit China-Sauce und Vollkornreis**

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Sellerie, Sesam



Vollkost

**Seelachs-Backfisch-Filet mit Dillsauce und Kartoffeln**

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)

**Hühnchengeschnetzeltes mit Langkornreis**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Senf

**Schwäbisches Linsengemüse mit Geflügelwiener und Spätzle**

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Sellerie

**Fit Pizza Salami mit Rindersalami, Mozzarella und Paprika**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

**Haschee mit Makkaroni Dunkle Rinderhackfleischsauce mit Makkaroni**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie, Senf

Gluten-, Laktosefrei

**Hühnchengeschnetzeltes Toskana in würziger Tomatensauce mit Langkornreis**

Sojabohnen

**Nudelpfanne a la Bolognese vom Rind**

**Omas Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln**

**Gegrillter Rotbarsch in Dill-Zitronen-Sauce mit Soja-Wildreis**

Fisch, Sojabohnen

**Vegetarisches Süßkartoffel Tikka-Masala mit Basmatireis**

Sojabohnen, Senf

Dessert/ Salat

**Frischer Obstsalat**

3

**Frischer Salat mit Joghurt-Dressing**

Milch (Lactose)

3, 11

**Obstkorb**

**Frischer Salat mit American-Dressing**

Eier, Milch (Lactose), Sellerie, Senf

11

**Frischer Salat mit hellem Balsamico-Dressing**

Schwefeldioxid/Sulfit

3, 11



Vegetarisch

Rindfleisch

Geflügel

Fisch

Schwein

Neues Produkt

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dessert/ Salat siehe Liste \* Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch. Die Buchstaben stehen unter den Gerichten weisen die Allergene aus. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Aushang.



Guten Appetit  
**SPEISEKARTE**  
 www.sander-gruppe.com



**Speisekarte KW 47**  
 Für die Woche vom:

18.11.2019

bis 22.11.2019

**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**



DE-ÖKO-003

Vegetarisch



**Süßkartoffelpfanne mit Gemüse, mildem Curry, Kokosmilch und Dip**

Milch (Lactose), Sojabohnen, Senf

**Gemüse-Maultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose) Eier, Sellerie, Senf

**Veganer Gemüsebratling im Sesam-Brötchen mit Ofen-Pommes und Ketchup**

Gluten (Weizen), Sesam, Sojabohnen, Sellerie

**Chili sin Carne mit Sour Cream und Langkornreis**

Sojabohnen, Milch (Lactose)

**Bio-Spaghetti mit Bio-Basilikum-Tomatensauce und Bio-Reibekäse**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)



Vollkost

**Knusprige Seelachsfilet-Kibbelinge mit Butterkartoffeln und Remoulade**

Fisch, Milch (Lactose), Eier, Senf

**Rindfleisch-Maultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat**

Gluten (Weizen), Eier, Sellerie, Senf

**Rindfleischburger im Sesam-Brötchen mit Ofen-Pommes und Ketchup**

Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Senf

**Putengyrospanne mit Zwiebeln, Weißkohl, Langkornreis und Sour Cream**

Milch (Lactose)

**Putengulasch mit Champignons und Karotten, dazu Vollkornnudeln**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Gluten-, Laktosefrei

**Kartoffelpuffer mit Zimt-Zucker und Apfelmus**

3

**Rinderbraten in brauner Sauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln**

**Beef-Chili mit Quinoa Langkornreis**

**Nudelpfanne a la Napoli**

**Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis**

Sojabohnen

Dessert/ Salat

**Frischer Salat mit Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette**

11

**Sahnepudding Schoko**

Milch (Lactose)

**Heidelbeer-Joghurt**

Milch (Lactose)

**Frischer Salat mit American-Dressing**

Eier, Milch (Lactose), Sellerie, Senf

11

**Obstkorb**



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein



Neues Produkt

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dessert/ Salat siehe Liste \* Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet! (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch. Die Buchstaben stehen unter den Gerichten weisen die Allergene aus. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Aushang.



Guten Appetit  
**SPEISEKARTE**  
 www.sander-gruppe.com



**Speisekarte KW 48**

Für die Woche vom:

25.11.2019

bis 29.11.2019

**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**

Vegetarisch



**Bunte Bandnudeln mit vegetarischer Carbonarasauce**

Gluten (Weizen), Eier, Sojabohnen

**Kartoffel-Gemüserösti mit Sour Cream und Salat**

Gluten (Hafer), Milch (Lactose), Eier, Senf, Schwefeldioxid/Sulfit, Sellerie

3

**Tomatencremesuppe und Feiner Milchreis mit roter Beerengrütze**

Milch (Lactose),

11

**Fit Pizza Margherita mit Tomaten und Käse**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

**Vegetarischer Linseneintopf mit Bio-Brötchen**

Gluten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste), Sellerie



Vollkost

**Hühnerfrikassee mit Spargel und Möhren dazu Vollkornreis**

Milch (Lactose)

**Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle**

Gluten (Weizen, Dinkel), Milch (Lactose), Eier, Senf

**Mini-Geflügelbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelstampf**

Milch (Lactose)

3, 8

**Wellenbandnudeln mit Lachsauce**

Gluten (Weizen), Krebstiere, Fisch, Milch (Lactose)

1

**Kleine Putenfrikadellen mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln**

Gluten (Weizen, Gerste), Eier, Milch (Lactose), Senf

Gluten-  
Laktosefrei

**Nudelpfanne a la Bolognese vom Rind**

**Omas Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln**

**Gegrillter Rotbarsch in Dill-Zitronen-Sauce mit Soja-Wildreis**

Fisch, Sojabohnen

**Vegetarisches Süßkartoffel Tikka-Masala mit Basmatireis**

Sojabohnen, Senf

**Hühchengeschnetzeltes Toskana in würziger Tomatensauce mit Langkornreis**

Sojabohnen

Dessert/ Salat

**Frischer Obstsalat**

3

**Buttermilch-Dessert-Orange-Limette**

Milch (Lactose)

**Sahne-Pudding-Karamell**

Milch (Lactose)

**Frischer Salat mit American-Dressing**

Eier, Milch (Lactose), Sellerie, Senf

11

**Frischer Salat mit hellem Balsamico-Dressing**

Senf, Schwefeldioxid/Sulfit

3, 11



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Schwein



Neues Produkt

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kindernerährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dessert/ Salat siehe Liste \* Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet/ (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch. Die Buchstaben stehen unter den Gerichten weisen die Allergene aus. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Aushang.

Guten Appetit  
**SPEISEKARTE**  
 www.sander-gruppe.com



**Speisekarte KW 49**

Für die Woche vom:

02.12.2019

bis 06.12.2019

**AKTION: SANDER WONDERLAND**

**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**



DE-ÖKO-003

Vegetarisch

**SANDER Wonderland Oma's Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Vanillesauce und Kartofferahmsuppe**

**Eieromelett mit Spinat und Butterkartoffeln**

**Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Romanesco, Karotten, Blumenkohl und Sauce**

**Bio-Spiralnudeln mit Bio-Tomaten-Basilikum-Sauce und Bio-Reibekäse**

**LAHMACUN Vegetarisches Lahmacun, gefüllt mit Salat und Joghurtsauce**



Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Sellerie

Eier, Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse),

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Sojabohnen, Milch (Lactose)

3



Vollkost

**Mini-Geflügelcurrywurstchen mit Backofen-Pommes**

**SANDER.Wonderland Puten-Käsesteak mit Gouda überbacken, dazu Wirsinggemüse und Risoleekartoffeln**

**SANDER Wonderland Kartoffel-Putenhackfleisch-Auflauf mit Tomaten und kl. Blattsalat**

**SANDER Wonderland Gebackenes Seelachsfilet mit rahmigen Spitzkohl-Gemüse und gebackenen Kartoffelwürfeln**

**Mini-Piccata von der Pute mit Spaghetti und Tomatensauce**

Senf

Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

8

1, 3

1

Gluten-  
Laktosefrei

**Rinderbraten in brauner Sauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln**

**Beef-Chili mit Quinoa-Langkornreis**

**Nudelpfanne a la Napoli**

**Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis**

**Kartoffelpuffer mit Zimt-Zucker und Apfelmus**

Sojabohnen

3

Dessert/ Salat

**Frischer Obstsalat**

**Waldfrucht-Pudding**

**Obstkorb**

**Frischer Salat mit American-Dressing**

**Frischer Salat mit hellem Balsamico-Dressing**

Milch (Lactose)

Eier, Milch (Lactose), Sellerie, Senf

Senf, Schwefeldioxid/Sulfit

3

11

3, 11



Vegetarisch

Rindfleisch

Geflügel

Fisch

Schwein

Neues Produkt

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dessert/ Salat siehe Liste \* Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet / (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch. Die Buchstaben stehen unter den Gerichten weisen die Allergene aus. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Aushang.



Guten Appetit  
**SPEISEKARTE**  
 www.sander-gruppe.com



**Speisekarte KW 50**  
 Für die Woche vom:

09.12.2019

bis 13.12.2019

**AKTION: SANDER WONDERLAND**

**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**

Vegetarisch



**Tortellini mit Tomate-Mozzarella gefüllt, dazu Tomatensauce**

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Sellerie

**SANDER Wonderland Leckere Älplermagronen mit Käse, Röstzwiebeln und Apfelmus**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

3

**Kartoffelrösti mit Linsen-Gemüse-Ragout, Sour Cream und Salat**

Eier, Milch (Lactose), Sellerie, Schwefeldioxid/Sulphit

3

**SANDER Wonderland Weihnachtlicher Pfannkuchen mit Bratapfelragout und Vanillesauce, Karottencremesuppe**

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

3

**Deftiger Kartoffeleintopf mit Bio-Brötchen**

Gluten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste), Milch (Lactose), Sellerie



Vollkost

**SANDER Wonderland Spätzle-Wirsing-Auflauf mit zarten Hähnchenbruststreifen**

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch (Lactose)

**Fischstäbchen mit Spinat und Butterkartoffeln**

Fisch, Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

**SANDER Wonderland Knuspriges Vollkorn-Putenschnitzel in Pilzrahmsauce mit Reis**

Gluten (Weizen, Hafer), Eier, Milch (Lactose), Senf, Sesam

**Spaghetti Bolognese vom Rind mit Reibekäse**

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie

**Gebackene Hähnchenkeule mit Tomatenreis und Sauce**

Gluten-, Laktosefrei

**Nudelpfanne a la Bolognese vom Rind**

**Omas Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln**

**Gegrillter Rotbarsch in Dill-Zitronen-Sauce mit Soja-Wildreis**

Fisch, Sojabohnen

**Vegetarisches Süßkartoffel Tikka-Masala mit Basmatireis**

Sojabohnen, Senf

**Hühnchengeschnitzeltes Toskana in würziger Tomatensauce mit Langkornreis**

Sojabohnen

Dessert/ Salat

**Frischer Salat mit American-Dressing**

Eier, Milch (Lactose), Sellerie, Senf

11

**Kirsch-Quark-Dessert**

Milch (Lactose)

**Obstkorb**

**Pfirsich-Aprikosen-Pudding**

Milch (Lactose)

**Frischer Salat mit hellem Balsamico-Dressing**

Senf, Schwefeldioxid/Sulfit

3, 11



Vegetarisch

Rindfleisch

Geflügel

Fisch

Schwein

Neues Produkt

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dessert/ Salat siehe Liste \* Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet/ (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch. Die Buchstaben stehen unter den Gerichten weisen die Allergene aus. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Aushang.



Guten Appetit  
**SPEISEKARTE**  
 www.sander-gruppe.com



**Speisekarte KW 51**  
 Für die Woche vom:

16.12.2019

bis 20.12.2019

**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**  
 DE-ÖKO-003

**Donnerstag**

**Freitag**

Vegetarisch

**Broccoli-Vollkornreis-Pfanne mit Käserahm**

**Vegetarische Knuspernuggets mit Risi Bisi und fruchtiger Tomatensauce**

**Bio-Käsespätzle mit Bio-Röstzwiebeln**

**Schupfnudel-Sauerkraut-Pfanne mit Sahnesauce**

**Ofenfrische Reibekuchen mit Apfelmus**



Gluten (Weizen), Milch (Lactose)

Gluten (Weizen, Hafer), Eier, Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Eier

Eier, Schwefeldioxid /Sulphit

1

3

3



Vollkost

**Seelachsfilet "Bordelaise" mit würziger Auflage und Rahmkartoffeln**

**Rinderfrikadelle mit Risi Bisi und dunkler Sauce**

**Paniertes Putenbrustschnitzel mit Karotten-Bohngemüse, Sauce und Kartoffeln**

**Geflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Maccaroni**

**Rindergulasch mit Kartoffelknödeln**

Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose), Sellerie

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Senf

Gluten, (Weizen), Milch (Lactose), Senf, Eier

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Senf

Gluten (Weizen), Senf

1

Gluten-, Laktosefrei

**Rinderbraten in brauner Sauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln**

**Beef-Chili mit Quinoa-Langkornreis**

**Nudelpfanne a la Napoli**

**Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis**

**Kartoffelpuffer mit Zimt-Zucker und Apfelmus**

Sojabohnen

3

Dessert/ Salat

**Frischer Obstsalat**

**Heidelbeer-Joghurt**

**Obstkorb**

**Frischer Salat mit American-Dressing**

**Frischer Salat mit hellem Balsamico-Dressing**

3

Milch (Lactose)  
2

Eier, Milch (Lactose), Sellerie, Senf  
11

Senf, Schwefeldioxid/Sulfit  
3, 11



Vegetarisch

Rindfleisch

Geflügel

Fisch

Schwein

Neues Produkt

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dessert/ Salat siehe Liste \* Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet/ (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch. Die Buchstaben stehen unter den Gerichten weisen die Allergene aus. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Aushang.