




Kalender woche 13	 <div>Kochen für Schulen und KiTas ist unsere Berufung</div>	
	<b>Menü 1 "Classic"</b>	<b>Menü 2 "vegetarisch leicht"</b>
<b>Montag</b> 24.3.25	Linsenbällchen (10w,14) mit Djuvecreis aus Bio-Vollkornreis und Kräuterdip (15) Dessert: Bio-Obst	Kartoffelgulasch (1) mit Bio-Kartoffeln, Paprika und Karotten dazu ein Brötchen (B) Dessert: Bio-Obst
<b>Dienstag</b> 25.3.25	Bio-Spaghetti (10w) mit Tomatensoße und Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Obst	Curry-Reis-Pfanne (18) aus Bio-Reis mit China-Gemüse an Süß-saurer Soße (10w,14,19) Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Obst
<b>Mittwoch</b> 26.3.25	Fischstäbchen (10w,23) mit Rahmspinat (15) und Bio-Kartoffeln Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)	Pilzragout (15) mit Semmelkäseknödel (10w,12,15) Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)
<b>Donnerstag</b> 27.3.25	Gemüsebällchen (12) mit Tomatensoße, Erbsen und Bio-Salzkartoffeln Dessert: Bio-Obst	Vorsuppe: Gemüserahmsuppe (15,17) Schupfnudeln (10w,12) mit Apfelmus (3) Dessert: Bio-Obst
<b>Freitag</b> 28.3.25	Fleischkäse (Geflügel, 2,3,8) mit Bratensoße (1) und Bio- Spätzle (10w) Salat (J) Dessert: Bio-Pudding (15)	Bio-Nudeln (10w) Blattspinat in Käsesoße (15) und Salat (J) Dessert: Bio-Pudding (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.		
		<div> Bio-Zertifiziert Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-022 </div>  <div> Änderungen vorbehalten ! Deklaration laut Aushang <a href="mailto:info@sauder-gmbh.de">info@sauder-gmbh.de</a> <a href="http://sauder-menue.de">sauder-menue.de</a> Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99 </div>