




Kalender woche 14	 <div>Kochen für Schulen und KiTas ist unsere Berufung</div>	
	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"
Montag 31.3.25	Erbsensuppe (15,17) mit Brötchen (B) Dessert: Bio-Obst	Kohlrabitaler (10w,12) mit Bio-Ofenkartoffeln und Kräuterquark (15) Dessert: Bio-Obst
Dienstag 1.4.25	Gulasch (Pute,1) mit Bio-Spätzle (10w) und Salat (J) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)	Gnocchi (10w) mit Ratatouille und Salat (J) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 2.4.25	Gebratene Gemüsemaultaschen (10w,12,17) mit Bratensoße (1) und Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln Dessert: Bio-Obst	Gemüsecurry (15,18) mit Paprika, Brokkoli, Möhren, Bio-Reis und Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Obst
Donnerstag 3.4.25	Gemüsebratling (10w,12) mit vegetarischer brauner Soße (1) und Kartoffelbrei (8,15) Dessert: Bio-Pudding (15)	Nudelauflauf (10w,15) mit Bio-Nudeln (10w) mit Tomaten,Karotten,Mais und Käse überbacken Karottensalat (E/Ö) Dessert: Bio-Pudding (15)
Freitag 4.4.25	Fischragout (Rotbarsch) in heller Dillsoße (15,23) mit Bio-Vollkornnudeln (10w) und Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Obst	Vorsuppe: Nudelsuppe (10w,17) Dampfnudeln (10w,15) mit Vanillesoße (15) Dessert: Bio-Obst
<p>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.</p> <div>  </div>		
<div> <div> Bio-Zertifiziert Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-022 </div> <div>  </div> <div> Änderungen vorbehalten ! Deklaration laut Aushang <u>info@sauder-gmbh.de</u> <u>sauder-menue.de</u> Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99 </div> </div>		