

Kalender woche 16	 Kochen für Schulen und KiTas ist unsere Berufung	
	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"
Montag 15.4.24	Gemüsefrikadelle (10w,12) mit Karotten in heller Soße (15) Bio-Reis Dessert: Bio-Obst	Gnocchi (2,10w) mit Blattspinat in Sahnesoße (15) Reibekäse (15) Dessert: Bio-Obst
Dienstag 16.4.24	Fischstäbchen (10w,23) mit Bio- Ofenkartoffeln, Ketchup- Dip und Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)	Rahmblättle (Bio- Kartoffelscheiben) in Rahmsauce (15) Kohlrabi- Taler (10w,12) Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)
Mittwoch 17.4.24	Rahmgeschnetzeltes (Hähnchen,1,15) mit Bio-Nudeln (10w) und Erbsen Dessert: Bio-Obst	Kartoffelsuppe (15,17) (aus Bio- Kartoffeln) mit einer Dampfnudel (10w,15) Dessert: Bio-Obst
Donnerstag 18.4.24	Käsespätzle (10w,15) (aus Bio- Spätzle) mit Röstzwiebeln (10w) dazu Salat (J) Dessert: Bio-Obst	Vorsuppe: Nudelsuppe (10w,17) aus Bio-Nudeln (10w) Milchreis (15) mit Zucker und Zimt Fruchtkompott (warm) Dessert: Bio-Obst
Freitag 19.4.24	Vegetarische Bratwurst (10w,14) mit vegetarischer brauner Soße (1) Kartoffelbrei (8,15) Paprika- Mais- Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Pudding (15)	Bio-Vollkorn-Nudeln (10w) mit Grünkernhaschee (10w,d) in brauner Gemüsesauce (1,17) Paprika- Mais- Salat (E/Ö) 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.		Bio-Zertifiziert Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-022
		Änderungen vorbehalten ! Deklaration laut Aushang info@sauder-gmbh.de sauder-menue.de Tel: 07251/93410-30 Fax: 07251/93410-99