

# Kalenderwoche 43

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
<b>Montag</b> 21.10.24	Putengyros (18) mit Zaziki (15) und Djuvecreis Dessert: Pudding (15)	Nudeln (10w) mit Gemüsebolognese (17) und Reibekäse (15) Dessert: Pudding (15)	Bratkartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln Tomate, Kichererbsen und Cyrry (E/Ö), Baguette (B) Dessert: Pudding (15)
<b>Dienstag</b> 22.10.24	Lachsnudeln Lachs in heller Soße (15,23) mit Vollkornnudeln (10w) und Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Linsen-Köfte (10w,12) mit Minz- Joghurdip (15) und Bulgur (10w) Dessert: Obst	Bunter Salat mit gebratenen Champignons (E/Ö) Brötchen (B) Dessert: Obst
<b>Mittwoch</b> 23.10.24	Bratwurst (Geflügel) (2,3,8) mit Bratensoße (1), Kartoffelbrei (3,15) und Apfelrotkohl (3,9) Dessert: Obst	Gemüseulasch (Zucchini, Aubergine, Paprika) (1) mit Bio- Kartoffeln und Salat (J) Dessert: Obst	Eiersalat (12) mit Erbsen, Karotten, Paprika und Schnittlauch in Curry-Dillcreme (S) mit Baguette (B) Dessert: Obst
<b>Donnerstag</b> 24.10.24	Rinderhaschee (1) mit Bio- Spätzle (10w) und Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Gemüselasagne (10w,12,15,17) (Sellerie, Erbsen, Karotten) mit Käse überbacken Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	Gemischte Blattsalate mit Frischkäse (15), Tomaten, Paprika und Gurken, Frenchdressing (C) Brötchen (B) Dessert: Fruchtjoghurt (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](mailto:info@sauder-gmbh.de)  
[sauder-menue.de](http://sauder-menue.de)  
Tel: 07251/93410-30  
Fax: 07251/93410-99