

Kalenderwoche 41

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"	Salatschale
Montag 6.10.25	Schnitzel (Geflügel, 10w) mit Bio-Ofenkartoffeln, Bratensoße (1) und Cole-Slaw-Salat (J) Dessert: Obst	Vegetarisch gefüllter Paprika (10w,12,17) mit Puszta-Soße (9,17) und Reis Dessert: Obst	Vegetarischer Tortellini-Salat Ricotta-Spinat (10w,12,15) mit Tomatenwürfel und Lauch Baguette (B) Dessert: Obst
Dienstag 7.10.25	Lachsnudeln Lachs (23) in heller Soße (15) mit Nudeln (10w) und Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Kohlrabitaler (10w,10h,12) mit Rahmblättle (15) (Bio-Kartoffelscheiben in Bechamel-Soße) Salat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Geflügelsalat mit Mandarinen in Salatcreme (S,10g,23) Körnerbrötchen (B) Dessert: Pudding (15)
Mittwoch 8.10.25	Lasagne (10w,12) mit Bolognesesoße (Rind,1) und Käse (15) überbacken Salat (J) Dessert: Obst	Vorsuppe: Kürbissuppe (15,17) Grießbrei (10w,15) mit Fruchtkompott (kalt) Dessert: Obst	Bunter Salat mit gebratenen Champignons (E/Ö) Baguette (B) Dessert: Obst
Donnerstag 9.10.25	Semmelknödel (10w,12,15) mit Gemüsegulasch (17) in Tomatensoße Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Vegetarische Tortellini (10w,12,15) mit Käsesoße (15) Salat (E/Ö) Dessert: Fruchtojoghurt (15)	Broccolisalat (E/Ö) mit Paprika und Apfel Brötchen (B) Dessert: Fruchtojoghurt (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