

	Menü 1 "Classic"	Menü 2 "vegetarisch leicht"
<b>Montag</b> 21.10.24	Putengyros (18) mit Zaziki (15) und Djuvecreis Dessert: Bio-Pudding (15)	Bio-Nudeln (10w) mit Gemüsebolognese (17) und Reibekäse (15) <b>Dessert: Bio-Pudding (15)</b>
<b>Dienstag</b> 22.10.24	Lachsnudeln Lachs in heller Soße (15,23) mit Bio-Vollkorn-Nudeln (10w) und Salat (E/Ö) <b>Dessert: Bio-Obst</b>	Linsen-Köfte (10w,12) mit Minz- Joghurdip (15) und Bulgur (10w) Dessert: Bio-Obst
<b>Mittwoch</b> 23.10.24	Vegetarische Bratwurst (10w,14) mit vegetarischer brauner Soße Kartoffelbrei (3,15) und Apfelrotkohl (3,9) Dessert: Bio-Obst	Gemüseulasch (Zucchini, Aubergine, Paprika) (1) mit Bio- Kartoffeln und Salat (J) <b>Dessert: Bio-Obst</b>
<b>Donnerstag</b> 24.10.24	Rinderhaschee (1) mit Bio- Spätzle (10w) und Salat (E/Ö) Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)	Gemüselasagne (10w,12,15,17) (Sellerie, Erbsen, Karotten) mit Käse überbacken Salat (E/Ö) <b>Dessert: Bio-Fruchtjoghurt (15)</b>
<b>Freitag</b> 25.10.24	Erbseneintopf (15,17) mit Falaffel-Bällchen und Brötchen (B) <b>Dessert: Bio-Obst</b>	Champignonragout in vegetarischer Rahmsoße (1,15) mit Semmelknödel (10w,12,15) Salat (J) Dessert: Bio-Obst

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