

# Kalenderwoche 40

	<b>Menü 1 "Classic"</b>	<b>Menü 2 "vegetarisch leicht"</b>	<b>Salatschale</b>
<b>Montag</b> 29.9.25	Gebratene Gemüsemautaschen (10w,12,17) mit brauner Soße (1) und Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio-Kartoffeln <b>Dessert: Pudding (15)</b>	Risotto (15) mit Pilzen und Kräutern Gurkensalat (E/Ö) Dessert: Pudding (15)	Linsensalat (E/Ö) mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und Feta (15) Körnerbrötchen (B) Dessert: Pudding (15)
<b>Dienstag</b> 30.9.25	Würstchengulasch (Geflügel, 2,3,8) mit Reis Salat (J) Dessert: Obst	Vollkornnudeln (10w) mit Grünkernhaschee (1,10w,10d,17) und Salat (J) <b>Dessert: Obst</b>	Kohlrabi-Karottensalat (E/Ö) mit Apfel und Walnüssen (16c) Brötchen (B) Dessert: Obst
<b>Mittwoch</b> 1.10.25	Königsberger Klopse Geflügelfleischbällchen (10w,12) mit Kartoffelpürree (8,15), und Erbsen in heller Soße (15) <b>Dessert: Fruchtjoghurt (15)</b>	Kartoffelsuppe (15,17) aus Bio-Kartoffeln mit einer Dampfnudel (10w,15) Dessert: Fruchtjoghurt (15)	"Obazda" (Käse bayr. Art) (15) auf Rettichsalat (E/Ö) bunt garniert mit Laugenweck (B) Dessert: Fruchtjoghurt (15)
<b>Donnerstag</b> 2.10.25	Paniertes Seelachsfilet (10w,12,23) mit Bio-Salzkartoffeln und Karotten in heller Soße (15) <b>Dessert: Obst</b>	Käsespätzle (10w,15) (aus Bio- Spätzle) mit Röstzwiebeln (10w) Salat (E/Ö) Dessert: Obst	Blattsalat (E/Ö) mit Gyrostasche (Schwein,2,4,15,17) und Zazikidressing (J) Baguette (B) Dessert: 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