

# Kalenderwoche 40



	<b>Menü 1 "Classic"</b>	<b>Menü 2 "vegetarisch leicht"</b>	<b>Salatschale</b>
<b>Montag</b> 30.9.24	Cevapcici (Rind, 10w, 12) mit Ajvar-Dip (2,3,9) Bio- Ofenkartoffeln Cole-Slaw-Salat (S) Dessert: Obst	Nudeln (10w) mit Blattspinat in Sahnesoße (15) Reibekäse (15) Dessert: Obst	Rote Beete-Salat mit Feta (15), Schnittlauch, gerösteten Walnüssen (16c) in Honig-Senf-Dressing (E/Ö) mit Brötchen (B) Dessert: Obst
<b>Dienstag</b> 1.10.24	Suppentopf mit Nudelreis (10w, 12), Kohlrabi, Sellerie (17), Lauch und Karotten Brötchen (B) Dessert: Pudding (15)	Rahmblättle (Bio- Kartoffelscheiben) in Rahmsoße (15) mit Kohlrabi- Taler (10w, 12) und Salat (J) Dessert: Pudding (15)	Maultaschen-Salat (Rind) mit Radiesle, Tomate, Lauchzwiebeln (10w, 12, 17) in Balsamico-Dressing (E/Ö) mit Bauernbrot (B) Dessert: Pudding (15)
<b>Mittwoch</b> 2.10.24	Fleischküchle (Geflügel) (10w, 12, 15, 18) mit Kartoffelsalat (E/Ö) aus Bio- Kartoffeln und Remoulade (1, 2, 9, 15, 18) Dessert: Obst	Kartoffelsuppe (15, 17) aus Bio-Kartoffeln mit einer Dampfnudel (10w, 15) Dessert: Obst	"Obazda" (Käse bayr. Art) (15) auf Rettichsalat (E/Ö) bunt garniert mit Laugenweck (B) Dessert: Obst
<b>Donnerstag</b> 3.10.24		Feiertag	

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