

Speiseplan

| | Montag 09.05.2022 | | Dienstag 10.05.2022 | | Mittwoch 11.05.2022 | | Donnerstag 12.05.2022 | | Freitag 13.05.2022 | |
|--------------------------|--|-----------------------------------|--|---------------------|--|-----------------------|--|------------------------|---|-----------------------------|
| Suppe | Vegane Zwiebelsuppe | | Veg. Gemüsecremesuppe | Aa,G,I | Veg. Spargelcremesuppe | Aa,G | Buchstabensuppe | Aa,I | Veg. Spinatcremesuppe | Aa,G |
| Menü 1 | Veg. Gemüseköttbullar Rahmsauce Kartoffelpüree Mischgemüse | C,G G 2,9,G G | Bunter Wurstsalat (Schwein) Bratkartoffeln aus Bio- Kartoffeln | 2,8,9,I,J G | Frikadelle (Schwein), Jus Kartoffelpüree Karotten-Erbsen-Gemüse | Aa 2,9,G | Veganer Linseneintopf mit Bio-Kartoffeln Roggenbrötchen | I Aa,Ab | Fischfilet in Sesampanade Gemüsenudeln Asia-Dip Blattsalat | Aa,D,K Aa,F,I C,G,J,L |
| Menü 2 | Putengeschnetzeltes aus der Keule Vollkornreis Rohkostsalat | J | Gedünsteter Seelachsfilet Spargelragout und Salzkartoffeln (Bio) mit Dill | D Aa,G | Vollkornnudelpfanne Marktemüse (Karotte, Brokkoli Lauch) Gorgonzolasauce Blattsalat | Aa Aa,G C,G,J,L | Paniertes Putenschnitzel Spiralnudeln Tomatensauce Blattsalat | Aa,C,G Aa | Veg. Kartoffel-Tortilla-Pfanne (Paprika, Aubergine, Zucchini) Blattsalat | G,C C,G,J,L |
| Vege- tarisch | Bärlauchpfannkuchen mit frischen Champignons und Zucchini Blattsalat | Aa,C,G Aa,G Aa,G C,G,J,L | Kartoffelrösti überbacken mit Tomaten und Mozzarella Blattsalat | G, Ha-Hh C,G,J,L | Bio-Grünkernbratlinge mit Gemüseragout Blattsalat | Aa Aa | Veg. Apulischer Nudelauflauf mit Tomaten und Parmesan überbacken Blattsalat | Aa 1,C,G C,G,J,L | Kirschmichel Vanillesauce | Aa,C,G 5,G |
| Dessert | Frischobst | | Bio-Banane | G | Schokoladenpudding | G | Frischobst | | Frischobst | |

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter https://sgn-wiesloch.de/wp-content/uploads/2017/06/Allergene_und_Zusatzstoffe.pdf

DE-ÖKO-006



Wir verwenden folgende Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau: Apfelmus, Bananen, Bayerischer Urreis, Buchweizen, Bulgur, Couscous, Eier gekocht, Graupen, Grieß, Grünkern, Hafer-, Hirse-, Reisflocken, Hirse, Humus, Ketchup, Kichererbsen, Lachsravioli, Linsen, Maisgrieß, sämtliche Nudelsorten (außer asiatischen Nudeln) sämtliche Reissorten, Schupfnudeln, Senf, Serviettenknödel, Sojageschnetzeltes, Sojahack, Sonnenblumenhack, Tomatenmark, Vollkornbrot; weitere Produkte sind auf dem Speiseplan mit Bio gekennzeichnet.



Die Angebote/Komponenten die im Speiseplan fett/kursiv hervorgehoben sind, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Bertold Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !