

Speiseplan

	Montag 16.05.2022		Dienstag 17.05.2022		Mittwoch 18.05.2022		Donnerstag 19.05.2022		Freitag 20.05.2022	
Suppe	Brühe mit Eierstich	C,G,I	Vegane Grünkernsuppe	Aa,F,I	Veg. Spargelcremesuppe	Aa,G	Brühe mit Kräuterklößchen	Aa,C	Veg. Blumenkohlcremesuppe	Aa,G
Menü 1	Putengulasch mit Ananas und Gemüsestreifen, milde Kokoscurrysauce, Langkornreis Blattsalat	B,I,J C,G,J,L	Cevapcici (Rind) Tomatisiertes Balkangemüse Langkornreis	2,Aa,C,J I	Currywurst (Schwein) Kartoffelwedges Blattsalat	9,J Aa C,G,J,L	Paprikarahmschnitzel vom Schwein Bio-Spätzle Blattsalat	G Aa,C C,G,J,L	Matjesfilet mit Joghurt-Apfel-Dip Dill- Bio- Kartoffeln Blattsalat	D 2,3,6,G C,G,J,L
Menü 2	Veg. Vollkorn-Spiralnudeln mit Ricotta-Spinat-Sauce Karottensalat	Aa Aa,G J	Stangenspargel mit Holländischer Sauce Putenschinken und Bio-Kartoffeln	Aa,D,G Aa,C,G 8,9	Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse und Hirtenkäse (Karotte, Wirsing, Paprika) Blattsalat	Aa I,G C,G,J,L	Rindergulasch mit Pilzen Semmelknödeln Sommergemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen)	Aa,C,G G,I	Gebr. Hähnchenbrustfilet Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Tomate) Blattsalat	 C,G,J,L
Vegetarisch	Veganer klarer Indischer Gemüseintopf mit Kichererbsen Fladenbrot	Aa,F Aa	Soja-Gemüse- Lasagne (Karotte, Sellerie, Lauch) Gurkensalat	Aa,F,G,I G,J	Dinkelnudeln mit frischem Zucchiniragout Parmesan Blattsalat	Aa Aa 1,C,G	Bio-Blumenkohlmedaillon Aijvarsauce (Paprika) Langkornreis Blattsalat	Aa,C,G,I C,G,J,L	Vegane Penne mit schwarzen Linsen in Tomatensugo Blattsalat	Aa C,G,J,L
Dessert	Frischobst		Bio-Banane		Schokoladenpudding	5,Ad,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 Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !