

# Speiseplan

	Montag 30.05.2022		Dienstag 31.05.2022		Mittwoch 01.06.2022		Donnerstag 02.06.2022		Freitag 03.06.2022	
<b>Suppe</b>	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,G	Vegane gebrannte Grießsuppe	Aa,I	Hühnersuppe Risi Bisi	I	Vegane Brühe /Gemüstreifen	I	Vegane Tomatensuppe	
<b>Menü 1</b>	Halbes Hähnchen Baguettebrötchen Rohkostsalat	Aa,Ac J	Papikarahmgulasch (Schwein) Semmelknödel Rote-Bete-Salat	G Aa,G,C 6	Schinkennudeln mit Ei (Schwein) Tomatensauce Blattsalat	Aa,C,F,I,J C,G,J,L	Veg. Bio-Schupfnudeln mit Bio-Apfelmus	Aa,C,G,I	Paniertes Schollenfilet Salat aus Bio-Kartoffeln Schnittlauch-Dip Zitronenecke	Aa,D,G,J J C,G,J
<b>Menü 2</b>	<i>Spaghetti Bolognese (Rind)</i> <i>Parmesan</i> <i>Blattsalat</i>	Aa,I C,G,1 C,G,J,L	<i>Herings-Dillhappen</i> <i>Grüne Bohnen</i> <i>Bio-Kartoffeln</i>	C,D,G,J G	<i>Nasi Goreng (gebr.Reis mit Putenfleisch und Gemüse)</i> <i>(Karotte,Mais,Paprika)</i> <i>Karotten- Ananas-Salat</i>	Aa,C,G,I,J J	<i>Putensteak Hawaii</i> <i>Currysauce</i> <i>Vollkornreis</i> <i>Blattsalat</i>	G Aa,G,J	<i>Veg. Bayerisches Pilzragout</i> <i>Bio- Serviettenknödel</i> <i>Karotten- Ananas-Salat</i>	Aa,G Aa,C,G J
<b>Vege- tarisch</b>	Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Blattsalat	G C,G,J,L	Gnocchi mit Grillgemüse und roten Zwiebeln Tomaten-Basilikumsauce Blattsalat	C,G C,G,J,L	Pfannkuchen gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat Vollkorncouscous, Kräuterdip Blattsalat	Aa,C,F,G Aa,C,F,G Aa, C,G,J	Rührei Rahmspinat Petersilien-Bio-Kartoffeln	C,I Aa,G	Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott	Aa 5,G
<b>Dessert</b>	<i>Bio-Erdbeerquark</i>	G	<i>Bio-Banane</i>		<i>Schokoladenpudding</i>	G	<i>Frischobst</i>		<i>Frischobst</i>	

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter [https://sgn-wiesloch.de/wp-content/uploads/2017/06/Allergene\\_und\\_Zusatzstoffe.pdf](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 !