

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-Holunderblütenquark	G	Aprikosenplunder	Aa,C,F,G	Nusspudding	G,Hb	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 Krankenhäusern" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !