

# Speiseplan

	Montag 20.06.2022		Dienstag 21.06.2022		Mittwoch 22.06.2022		Donnerstag 23.06.2022		Freitag 24.06.2022	
<b>Suppe</b>	Brühe mit Gemüsenockerln	Aa,C,I	Vegane Tomatensuppe		Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Hühnersuppe Risi Bisi	I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Mini Schweinshaxe Bratenjus Bio-Kartoffeln Gurkensalat		Gebackener Fleischkäse (Schwein), Zwiebelsauce Bohnen Kartoffelpüree	2,8,9,I,J G 2,9,G	Paniertes Putenschnitzel Bratensauce Weizenrisotto Kaisergemüse	Aa Aa,G G	Bunte Spiralnudeln Carbonara (Schwein) Schinken-Sahne-Sauce Blattsalat	Aa Aa,G, 9 C,G,J,L	Seelachsfilet mit Senfkruste Tomatenlangkornreis Basilikumdip Blattsalat	Aa,D,G,J C,G,J C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Veg. Vollkornpenne mit Tomatensauce m. Karotten Parmesan Blattsalat</b>	Aa 1,C,G C,G,J,L	<b>Spaghetti mit Lachswürfeln Brokkoli-Dill-Sauce Blattsalat</b>	Aa D Aa,G C,G,J,L	<b>Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat</b>	Aa,C,G I C,G,J,L	<b>Vegetarische Schnitzel Kartoffelwedges Letschogemüse (Paprika, Tomaten)</b>	G, 9,Aa I	<b>Rindergeschnetzeltes Stroganoff Bio-Spätzle Blattsalat</b>	6,G,J Aa,C C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	Langkornreispfanne mit Chinagemüse Currysauce Blattsalat		Spätzlepfanne mit frischen Champignons, Gemüse und Kürbiskernen Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	Vegane Falaffel- Kichererbsenbällchen Kokos-Rahmlinsen Blattsalat	Aa,I F C,G,J,L	Arme Ritter Vanillesauce	Aa,C,G 5,G	Polenta-Taschen, Ratatouille (Tomate,Aubergine,Zucchini) Grünkernrisotto Blattsalat	Aa,C,G I Aa,G C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Apfelquark</b>	G	<b>Bio-Banane</b>		<b>Schokoladenpudding</b>	G	<b>Frischobst</b>		<b>Frischobst</b>	

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.

*B. K.*

Bertold Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

**Ersatzessen: Bio-Schupfnudeln\*Aa,C,G,I mit Bio-Apfelmus**