

# Speiseplan

	Montag 13.06.2022		Dienstag 14.06.2022		Mittwoch 15.06.2022		Donnerstag 16.06.2022		Freitag 17.06.2022	
<b>Suppe</b>	Vegane Minestrone	Aa,I	Veg. Käsecremesuppe	Aa,G	<b>Veg. Gemüsecremesuppe</b>	Aa,G,I	<b>F e i e r t a g</b>		Vegane Karotten-Ingwersuppe	Aa
<b>Menü 1</b>	Veg. Bunte Spiralnudeln mit Kräuter- Frischkäse-Sauce Karotten- Krautsalat	Aa Aa,G	Putenbratwurst Zwiebelsauce Kartoffelpüree Kohlrabi à la creme	2,9,J  2,9,G Aa,G	Schweinebraten mit Paprika- soße, Bio-Dampfkartoffeln Karottengemüse	J G G			Gedünstetes Hokifischfilet Langkornreis Estragonbuttersauce frische Zucchini	D  Aa,G
<b>Menü 2</b>	<b>Putenpfannengyros</b> <b>Tsatsiki</b> <b>Tomatenreis</b> <b>Karotten- Krautsalat</b>	G	<b>Räucherlachsravioli (Bio)</b> <b>mit Wurzelgemüwestreifen</b> <b>in Dillsauce</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,C,D I Aa,G C,G,J,L	<b>Veg. Kartoffelgulasch</b> <b>mit Pilzen</b> <b>Roggenbrötchen</b>	I  Aa,Ab,F			<b>Veg. Vollkornspaghetti mit</b> <b>Auberginen und</b> <b>getrockneten Tomaten</b>	Aa
<b>Vege- tarisch</b>	Gemüsekäseschnitte Tomatenreis mit frischen Kräutern Ratatouille	Aa,G,C,I	Ofenkartoffel gegrilltes Gemüse Tomatenquark-Dip Blattsalat	  G C,G,J,L	Käsespätzle mit Zwiebeln und Schnittlauch Tomatensalat	Aa,C,G Aa,C,G			Ofenschlupfer mit Vanillesauce	Aa,C,F,G, Ha 5,G
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Pfirsichquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Apfelplunder	Aa,C,G			<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 Krankenhäusern" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

  
Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

**Ersatzessen: Kartoffeltaschen mit  
Kräuter- Frischkäsefüllung\*G  
Joghurtdip\*G und Blattsalat\*C,G,J,L**