

Speiseplan

	Montag 20.06.2022		Dienstag 21.06.2022		Mittwoch 22.06.2022		Donnerstag 23.06.2022		Freitag 24.06.2022	
Suppe	Brühe mit Gemüsenockerln	Aa,C,I	Vegane Tomatensuppe		Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Hühnersuppe Risi Bisi	I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G
Menü 1	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,I, 9 C,G,J,L	Seelachsfilet mit Senfkruste Tomatenlangkornreis Basilikumdip Blattsalat	Aa,D,G,J C,G,J C,G,J,L
Menü 2	Veg. Vollkornpenne mit Tomatensauce m. Karotten Parmesan Blattsalat	Aa 1,C,G C,G,J,L	Spaghetti mit Lachswürfeln Brokkoli-Dill-Sauce Blattsalat	Aa D Aa,G C,G,J,L	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	Vegetarische Schnitzel Kartoffelwedges Letschogemüse (Paprika, Tomaten)	G, 9,Aa I	Rindergeschnetzeltes Stroganoff Bio-Spätzle Blattsalat	6,G,J Aa,C C,G,J,L
Vege- tarisch	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
Dessert	Bio-Apfelquark	G	Frischobst		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G ,Ha	Sahnepudding	G	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 !

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