

# Speiseplan

	Montag 11.07.2022		Dienstag 12.07.2022		Mittwoch 13.07.2022		Donnerstag 14.07.2022		Freitag 15.07.2022	
<b>Suppe</b>	Brühe mit Buchstabennudeln	Aa,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Champignonsuppe	Aa,G	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Kräutercremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Tortellini Formaggio Kräuterfrischkäse Sahnesauce Blattsalat	Aa,G,C,I G Aa,G C,G,J,L	Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle Tomatensauce Rigatoni, Erbsen	1,Aa,C,G  Aa	Maultaschen (Schwein) mit Zwiebelschmelze Salat aus Bio-Kartoffeln	Aa,C  J	Paniertes Schweineschnitzel Sauce Weizenrisotto Blattsalat	Aa,C  Aa,G C,G,J,L	Seelachsfilet in Kartoffelpanade Ratatouille Langkornreis	D,Aa
<b>Menü 2</b>	<i>Gebratene Hähnchenkeule</i> <i>Geflügeljus</i> <i>Couscous</i> <i>Buntes Karottengemüse</i>	Aa	<i>Paella-Pfanne mit Langkornreis, Gemüse, und Meeresfrüchten</i> <i>Blattsalat</i>	B,D,N C,G,J,L	<i>Vegane gefüllte Rote Paprika</i> <i>Tomatensauce</i> <i>Vollkornreis</i> <i>Blattsalat</i>	Aa  C,G,J,L	<i>Veg. Gekochte Eier</i> <i>Spinat</i> <i>Senfsauce, Bio-Kartoffeln</i> <i>mit Schnittlauch</i>	C Aa,G Aa,G,J	<i>Veg. Pfanne mit bayerischem Urreis, Pilze, Karotten, Brokkoli und Parmesan</i> <i>Blattsalat</i>	Aa,G,I 1,C,G C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	Gemüsestrudel Langkornreis Currysauce Blattsalat	Aa,C,G,I  Aa,G,J C,G,J,L	Großes Kartoffelrösti mit Letscho (Paprika, Tomate) und Hirtenkäse überbacken Blattsalat	I G C,G,J,L	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen Pflirsichkompott	AA,C;G,2 AA,C;G,2	Veganes Blumenkohl- Kartoffel (Bio) -Curry mit Blattsalat	F,I,J  C,G,J,L	Gebackener Camembert Preiselbeeren Ciabattabrötchen Blattsalat	Aa,G  Aa C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<i>Bio-Zitronen- Kurkumaquark</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 !

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