

Speiseplan

	Montag 01.08.2022		Dienstag 02.08.2022		Mittwoch 03.08.2022		Donnerstag 04.08.2022		Freitag 05.08.2022	
Suppe	Vegane Minestrone	Aa,I	Veg. Käsecremesuppe	Aa,G	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Eierflockensuppe	C,I	Vegane Karotten-Ingwersuppe	Aa
Menü 1	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	Tortilla mit Sonnenblumen- hack, Mexikanisches Gemüse (Mais, Bohnen, Paprika) Blattsalat	Aa,G C,G,J,L	Gedünstetes Hokifischfilet Langkornreis Estragonbuttersauce frische Zucchini	D Aa,G
Menü 2	Putenpfannengyros Tsatsiki Tomatenreis Karotten- Krautsalat	G	Räucherlachsravioli (Bio) mit Wurzelgemüwestreifen in Dillsauce Blattsalat	Aa,C,D I Aa,G C,G,J,L	Veg. Kartoffelgulasch mit Pilzen Roggenbrötchen	I Aa,Ab,F	Puten Cordon bleu Rahmsauce Rigatonelli Blattsalat	2,8,Aa,G G Aa	Veg. Vollkornspaghetti mit Auberginen und getrockneten Tomaten Gurkensalat	Aa G,J
Vege- tarisch	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	Schupfnudel (Bio)- Pfanne frischem Pfannengemüse Kräuterfrischkäsesoße Blattsalat	Aa,C,G,I I Aa,G C,G,J,L	Ofenschlupfer mit Vanillesauce	Aa,C,F,G, Ha 5,G
Dessert	Bio-Pfirsichquark	G	Bio-Banane		Schokoladenpudding	G	Frischobst		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 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