

# Speiseplan

	Montag 04.07.2022		Dienstag 05.07.2022		Mittwoch 06.07.2022		Donnerstag 07.07.2022		Freitag 08.07.2022	
<b>Suppe</b>	Brühe mit Eierstich	C,G,I	Vegane Grünkernsuppe	Aa,F,I	<b>Veg. Zucchini-cremesuppe</b>	Aa,G	Brühe mit Kräuterklößchen	Aa,C	Veg. Blumenkohlcremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Putengulasch mit Ananas und Gemüsestreifen, milde Kokoscurrysauce, Langkornreis Blattsalat	B,I,J C,G,J,L	Pfannkuchen mit Blumenkohl a la creme Blattsalat	Aa,C,G Aa,G C,G,L,J	Currywurst (Schwein) Kartoffelwedges Blattsalat	9,J Aa C,G,J,L	Paprikarahmschnitzel vom Schwein Bio-Spätzle Blattsalat	G Aa,C C,G,J,L	<b>Matjesfilet mit Joghurt-Apfel-Dip Dill- Bio- Kartoffeln Blattsalat</b>	D 2,3,6,G C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Veg. Vollkorn-Spiralnudeln mit Ricotta-Spinat-Sauce</b>  <b>Karottensalat</b>	Aa Aa,G J	Fischnuggets im Backteig Remouladensauce Salat aus Bio- Kartoffeln	Aa,D,G 1,3,b,AB, C,J J	<b>Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse und Hirtenkäse (Karotte, Wirsing, Paprika)</b> <b>Blattsalat</b>	Aa I,G C,G,J,L	<b>Rindergulasch mit Pilzen Semmelknödeln Sommergemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen)</b>	Aa,C,G G,I	Gebr. Hähnchenbrustfilet Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Tomate) Gnocchi	C, G
<b>Vegetarisch</b>	Veganer klarer Indischer Gemüseintopf mit Kichererbsen Fladenbrot	Aa,F Aa	<b>Soja-Gemüse- Lasagne (Karotte, Sellerie, Lauch)</b>  <b>Gurkensalat</b>	Aa,F,G,I G,J	Dinkelnudeln mit frischem Zucchini-ragout Parmesan Blattsalat	Aa Aa 1,C,G	Bio-Blumenkohlmedaillon Aijvarsauce (Paprika) Langkornreis Blattsalat	Aa,C,G,I C,G,J,L	Vegane Penne mit schwarzen Linsen in Tomatensugo Blattsalat	Aa C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Himbeerquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Muffin	Aa,C,G,H	<b>Vanille-Grieß-Pudding</b>	5,Aa,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-BIO-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 Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

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