

# Speiseplan

	Montag 01.08.2022		Dienstag 02.08.2022		Mittwoch 03.08.2022		Donnerstag 04.08.2022		Freitag 05.08.2022	
<b>Suppe</b>	Vegane Minestrone	Aa,I	Veg. Käsecremesuppe	Aa,G	<b>Veg. Gemüsecremesuppe</b>	Aa,G,I	Eierflockensuppe	C,I	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	<b>Tortilla mit Sonnenblumen- hack, Mexikanisches Gemüse (Mais, Bohnen, Paprika) Blattsalat</b>	Aa,G  C,G,J,L	Gedünstetes Hokifischfilet Langkornreis Estragonbuttersauce frische Zucchini	D  Aa,G
<b>Menü 2</b>	<b>Putenpfannengyros Tsatsiki Tomatenreis Karotten- Krautsalat</b>	G	<b>Räucherlachsravioli (Bio) mit Wurzelgemüwestreifen in Dillsauce Blattsalat</b>	Aa,C,D I Aa,G C,G,J,L	<b>Veg. Kartoffelgulasch mit Pilzen Roggenbrötchen</b>	I  Aa,Ab,F	Puten Cordon bleu Rahmsauce Rigatonelli Blattsalat	2,8,Aa,G G Aa	<b>Veg. Vollkornspaghetti mit Auberginen und getrockneten Tomaten Gurkensalat</b>	Aa  G,J
<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	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
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Pfirsichquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Apfelplunder	Aa,C,G	<b>Früchtereis mit Kokosnuss</b>	5,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: Bio-Schupfnudeln\*Aa,C,G,I mit Bio-Apfelmus**