

# Speiseplan

	Montag 08.08.2022		Dienstag 09.08.2022		Mittwoch 10.08.2022		Donnerstag 11.08.2022		Freitag 12.08.2022	
<b>Suppe</b>	Brühe mit Gemüsenockerln	Aa,C,I	Vegane Tomatensuppe		<b>Veg. Selleriecremesuppe</b>	Aa,G,I	Hühnersuppe Risi Bisi	I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	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,L,B, 9 C,G,J,L	Seelachsfilet mit Senfkruste Tomatenlangkornreis Basilikumdip Blattsalat	Aa,D,G,J C,G,J C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Veg. Vollkornpenne mit Tomatensauce m. Karotten Parmesan Blattsalat</b>	Aa 1,C,G C,G,J,L	<b>Spaghetti mit Lachswürfeln Brokkoli-Dill-Sauce Blattsalat</b>	Aa D Aa,G C,G,J,L	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	<b>Vegetarische Schnitzel Kartoffelwedges Letschogemüse (Paprika, Tomaten)</b>	G, 9,Aa I	Rindergeschnetzeltes Stroganoff Bio-Spätzle Rote Bete	6,G,J 6
<b>Vege- tarisch</b>	Langkornreispfanne mit Chinagemüse Currysauce Blattsalat	Aa,G C,G,J,L	Spätzlepfanne mit frischen Champignons, Gemüse und Kürbiskernen Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	<b>Vegane Falaffel- Kichererbsenbällchen Kokos-Rahmlinsen Blattsalat</b>	Aa,I Aa,I F	Arme Ritter Vanillesauce	Aa,C,G 5,G	<b>Polenta-Taschen, Ratatouille (Tomate, Aubergine, Zucchini) Grünkernrisotto Blattsalat</b>	Aa,C,G I Aa,G C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Apfelquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G ,Ha	<b>Sahnepudding</b>	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-BKÖ-0106



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: Bunte Bio- Spiralnudeln\*Aa,  
mit Tomatensauce, Parmesan\*C,G,und  
Salat\*C,G,L,J**