

# Speiseplan

	Montag 15.08.2022		Dienstag 16.08.2022		Mittwoch 17.08.2022		Donnerstag 18.08.2022		Freitag 19.08.2022	
<b>Suppe</b>	Vegane Zwiebelsuppe		Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	<b>Veg. Karottensuppe</b>	Aa,G	Buchstabensuppe	Aa,I	Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Veg. Gemüseköttbullar Rahmsauce Kartoffelpüree Mischgemüse	C,G G 2,9,G G	Bunter Wurstsalat (Schwein) Bratkartoffeln aus Bio- Kartoffeln	2,8,9,I,J G	Frikadelle (Schwein), Jus Kartoffelpüree Karotten-Erbsen-Gemüse	Aa 2,9,G	<b>Veganer Linseneintopf mit Bio-Kartoffeln Roggenbrötchen</b>	I Aa,Ab	Fischfilet in Sesampanade Gemüsenudeln Asia-Dip Blattsalat	Aa,D,K Aa,F,I C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<i>Putengeschnetzeltes aus der Keule Vollkornreis Rohkostsalat</i>	J	<i>Gedünsteter Seelachsfilet Curry-Chinagemüse (Paprika;Mais,Zuckerschote) Basmatireis</i>	D Aa,G ,F,J	<b>Vollkornnudelpfanne Markemüse (Karotte, Brokkoli Lauch) Gorgonzolasauce Blattsalat</b>	Aa Aa,G C,G,J,L	Paniertes Putenschnitzel Spiralnuudeln Tomatensauce Blattsalat	Aa,C,G Aa	<b>Veg.Kartoffel-Tortilla-Pfanne (Paprika, Aubergine, Zucchini) Blattsalat</b>	G,C C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	Bärlauchpfannkuchen mit frischen Champignons und Zucchini Blattsalat	Aa,C,G Aa,G Aa,G C,G,J,L	Kartoffelrösti überbacken mit Tomaten und Mozzarella Blattsalat	G, Ha-Hh C,G,J,L	Bio-Grünkernbratlinge mit Gemüseragout Blattsalat	Aa Aa	Veg.Apulischer Nudelauflauf mit Tomaten und Parmesan überbacken Blattsalat	Aa 1,C,G C,G,J,L	Kirschmichel Vanillesauce	Aa,C,G 5,G
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Holunderblütenquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Aprikosenplunder	Aa,C,F,G	<b>Nusspudding</b>	G,Hb	<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: Kartoffeltaschen mit  
Kräuter- Frischkäsefüllung\*G  
Joghurtdip\*G und Blattsalat\*C,G,J,L**