

# Speiseplan

	Montag 05.09.2022		Dienstag 06.09.2022		Mittwoch 07.09.2022		Donnerstag 08.09.2022		Freitag 09.09.2022	
<b>Suppe</b>	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,G	Vegane gebrannte Grießsuppe	Aa,I	<i>Hühnersuppe Risi Bisi</i>	I	Vegane Brühe /Gemüwestreifen	I	Vegane Tomatensuppe	
<b>Menü 1</b>	Halbes Hähnchen Baguettebrötchen Rohkostsalat	Aa,Ac J	Paprikarahmgulasch (Schwein) Semmelknödel Rote-Bete-Salat	G Aa,G,C 6	Schinkennudeln mit Ei (Schwein) Tomatensauce Blattsalat	Aa,C,F,I,J C,G,J,L	Veg. Schupfnudeln mit Apfelmus	Aa,C,G,I	Paniertes Schollenfilet Salat aus Bio-Kartoffeln Schnittlauch-Dip Zitronenecke	Aa,D,G,J J C,G,J
<b>Menü 2</b>	<i>Spaghetti Bolognese (Rind)</i> <i>Parmesan</i> <i>Blattsalat</i>	Aa,I C,G,1 C,G,J,L	<i>Herings-Dillhappen</i> <i>Grüne Bohnen</i> <i>Bio-Kartoffeln</i>	C,D,G,J G	Nasi Goreng (gebr.Reis mit Putenfleisch und Gemüse) (Karotte,Mais,Paprika) Karotten- Ananas-Salat	Aa,C,G,I,J J	Putensteak Hawaii Currysauce Vollkornreis Blattsalat	G Aa,G,J	<i>Veg. Bayerisches Pilzragout</i> <i>Bio- Serviettenknödel</i> <i>Karotten- Ananas-Salat</i>	Aa,G Aa,C,G J
<b>Vege- tarisch</b>	Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Blattsalat	G C,G,J,L	Gnocchi mit Grillgemüse und roten Zwiebeln Tomaten-Basilikumsauce Blattsalat	C,G C,G,J,L	<i>Pfannkuchen gefüllt mit</i> <i>Hirtenkäse und Spinat</i> <i>Vollkorncouscous, Kräuterdip</i> <i>Blattsalat</i>	Aa,C,F,G Aa,C,F,G Aa, C,G,J	<i>Rührei</i> <i>Rahmspinat</i> <i>Petersilien-Bio-Kartoffeln</i>	C,I Aa,G	Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott	Aa 5,G
<b>Dessert</b>	<i>Bio-Erdbeerquark</i>	G	<i>Frischobst</i>		Kirschstreusel	Aa,C,G,F	<i>Schokoladenpudding</i>	G	<i>Frischobst</i>	

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**