

Speiseplan

	Montag 12.09.2022		Dienstag 13.09.2022		Mittwoch 14.09.2022		Donnerstag 15.09.2022		Freitag 16.09.2022	
Suppe	Veg. Knoblauchcremesuppe	Aa,G	Veg. Brokkolicremesuppe	Aa,G	Brühe mit Grießklößchen	Aa,C,I	Vegane Zwiebelsuppe		Vegane Rote-Linsen-Curry-Suppe	B,I,J
Menü 1	Veg. Bio-Penne mit Grünkern-Gemüse-Bolognese, Parmesan Blattsalat	Aa Aa,I,G 1,C,G C,G,J,L	Schwäbische Linsen Bio-Spätzle Wiener Würstchen (Schwein)	Aa,I Aa,C 2,8,9	Speckkuchen (Schwein) Flammkuchen Art Blattsalat	Aa,G,2,8 C,G,J,L	Hähnchenbrust im Knuspermantel, Sauce Spiralnudel Blattsalat	Aa,C,I Aa C,G,J,L	Fischfrikadellen Kräutermayonnaise Bunter Salat aus Bio-Kartoffeln	9,Aa,C,D, G,J C,G,J J
Menü 2	Hühnerfrikasee mit Champignons und Spargel Langkornreis Blattsalat	Aa,G,F C,G,J,L	Gedünstetes Seelachsfilet Rahmspinat Bio-Kartoffeln	D,I Aa,G	Mildes Thai-Curry mit Putenfleisch, Asiagemüse Bio-Basmatireis Karottensalat	Aa,F,I,J	Veg. Weizenrisotto-Pfanne mit Hirtenkäse und Gemüse (Brokkoli, Wirsing, Paprika) Tomaten- Gurkensalat	Aa G,I	Rinderbraten Kartoffelknödel Broccoli Karottensalat	I
Vegetarisch	Süße Grießspeise Warmes Kompott aus Bio-Johannisbeeren Zimtucker	Aa,G	Vegetarische Frühlingsrolle Sauce Süß-Sauer Langkornreis Blattsalat	9,Aa,C,F, J C,G,L,J	Bio-Vollkorn-Spiralnudeln mit Gemüsepesto und Mozzarella Karottensalat	Aa Aa 1,C,G,Ha G	Blumenkohl Frischkäse-Sesam-Sauce Bio-Kartoffeln Blattsalat	Aa,F,G,K C,G,J,L	Lasagne mit Sonnenblumen(Bio)-wurzelgemüsebolognese Blattsalat	Aa,G,I C,G,J,L
Dessert	Müslijoghurt m. Ahornsirup	Aa- Ad,G,Hb	Frischobst		Donut	2,5,9,Aa, C,G,F,Ha, Hb	Karamellpudding	G	Frischobst	

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter 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 !