

# Speiseplan

|                          | Montag<br>19.09.2022  |            | Dienstag<br>20.09.2022  |                                | Mittwoch<br>21.09.2022   |                  | Donnerstag<br>22.09.2022  |                                  | Freitag<br>23.09.2022   |                        |
|--------------------------|---|------------|---|--------------------------------|--|------------------|---|----------------------------------|---|------------------------|
| <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<br>mit Kräuter-<br>Frischkäse-Sauce<br>Karotten- Krautsalat | Aa<br>Aa,G | Putenbratwurst<br>Zwiebelsauce<br>Kartoffelpüree<br>Kohlrabi à la creme                       | 2,9,J<br><br>2,9,G<br>Aa,G     | Schweinebraten mit Paprika-<br>soße, Bio-Dampfkartoffeln<br>Karottengemüse | J<br>G<br>G      | <b>Tortilla mit Sonnenblumen-<br/>hack, Mexikanisches Gemüse<br/>(Mais, Bohnen, Paprika)<br/>Blattsalat</b> | Aa,G<br><br>C,G,J,L              | Gedünstetes Hokifischfilet<br>Langkornreis<br>Estragonbuttersauce<br>frische Zucchini         | D<br><br>Aa,G          |
| <b>Menü 2</b>            | <b>Putenpfannengyros<br/>Tsatsiki<br/>Tomatenreis<br/>Karotten- Krautsalat</b>      | G          | <b>Räucherlachsravioli (Bio)<br/>mit Wurzelgemüwestreifen<br/>in Dillsauce<br/>Blattsalat</b> | Aa,C,D<br>I<br>Aa,G<br>C,G,J,L | Veg. Kartoffelgulasch<br>mit Pilzen<br>Roggenbrötchen                      | I<br><br>Aa,Ab,F | Puten Cordon bleu<br>Rahmsauce<br>Rigatonelli<br>Blattsalat   | 2,8,Aa,G<br>G<br>Aa              | <b>Veg. Vollkornspaghetti mit<br/>Auberginen und<br/>getrockneten Tomaten<br/>Gurkensalat</b> | Aa<br><br>G,J          |
| <b>Vege-<br/>tarisch</b> | Gemüsekäseschnitte<br>Tomatenreis<br>mit frischen Kräutern<br>Ratatouille           | Aa,G,C,I   | Ofenkartoffel<br>gegrilltes Gemüse<br>Tomatenquark-Dip<br>Blattsalat                          | <br><br>G<br>C,G,J,L           | <b>Käsespätzle<br/>mit Zwiebeln<br/>und Schnittlauch<br/>Tomatensalat</b>  | Aa,C,G<br>Aa,C,G | Schupfnudel (Bio)- Pfanne<br>frischem Pfannengemüse<br>Kräuterfrischkäsesoße<br>Blattsalat                  | Aa,C,G,I<br>I<br>Aa,G<br>C,G,J,L | Ofenschlupfer<br>mit Vanillesauce   | Aa,C,F,G,<br>Ha<br>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: Bunte Bio- Spiralnudeln\*Aa,  
mit Tomatensauce, Parmesan\*C,G,und  
Salat\*C,G,L,J**