

Speiseplan

	Montag 10.10.2022		Dienstag 11.10.2022		Mittwoch 12.10.2022		Donnerstag 13.10.2022		Freitag 14.10.2022	
Suppe	Brühe mit Eierstich	C,G,I	Vegane Grünkernsuppe	Aa,F,I	Veg. Zucchini-cremesuppe	Aa,G	Brühe mit Kräuterklößchen	Aa,C	Veg. Blumenkohlcremesuppe	Aa,G
Menü 1	Putengulasch mit Ananas und Gemüsestreifen, milde Kokoscurrysauce, Langkornreis Blattsalat	B,I,J C,G,J,L	Pfannkuchen mit Blumenkohl a la creme Blattsalat	Aa,C,G Aa,G C,G,L,J	Currywurst (Schwein) Kartoffelwedges Blattsalat	9,J Aa C,G,J,L	Paprikarahmschnitzel vom Schwein Bio-Spätzle Blattsalat	G Aa,C C,G,J,L	Matjesfilet mit Joghurt-Apfel-Dip Dill- Bio- Kartoffeln Blattsalat	D 2,3,6,G C,G,J,L
Menü 2	Veg. Vollkorn-Spiralnudeln mit Ricotta-Spinat-Sauce Karottensalat	Aa Aa,G J	Fischnuggets im Backteig Remouladensauce Salat aus Bio- Kartoffeln	Aa,D,G 1,3,b,AB, C,J J	Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse und Hirtenkäse (Karotte, Wirsing, Paprika) Blattsalat	Aa I,G C,G,J,L	Rindergulasch mit Pilzen Semmelknödeln Sommergemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen)	Aa,C,G G,I	Gebr. Hähnchenbrustfilet Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Tomate) Gnocchi	C, G
Vegetarisch	Veganer klarer Indischer Gemüseintopf mit Kichererbsen Fladenbrot	Aa,F Aa	Soja-Gemüse- Lasagne (Karotte, Sellerie, Lauch) Gurkensalat	Aa,F,G,I G,J	Dinkelnudeln mit frischem Zucchini-ragout Parmesan Blattsalat	Aa Aa 1,C,G	Bio-Blumenkohlmedaillon Aijvarsauce (Paprika) Langkornreis Blattsalat	Aa,C,G,I C,G,J,L	Vegane Penne mit schwarzen Linsen in Tomatensugo Blattsalat	Aa C,G,J,L
Dessert	Bio-Himbeerquark	G	Frischobst		Muffin	Aa,C,G,H	Vanille-Grieß-Pudding	5,Aa,G	Frischobst	

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter https://sgn-wiesloch.de/wp-content/uploads/2022/08/Allergene-und-Zusatzstoffe_SGN.pdf

DE-BIO-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 Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

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