

# Speiseplan

	Montag 24.10.2022		Dienstag 25.10.2022		Mittwoch 26.10.2022		Donnerstag 27.10.2022		Freitag 28.10.2022	
<b>Suppe</b>	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,G	Vegane gebrannte Grießsuppe	Aa,I	<b>Hühnersuppe Risi Bisi</b>	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>	<b>Spaghetti Bolognese (Rind)</b> <b>Parmesan</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,I C,G,1 C,G,J,L	<b>Herings-Dillhappen</b> <b>Grüne Bohnen</b> <b>Bio-Kartoffeln</b>	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	<b>Veg. Bayerisches Pilzragout</b> <b>Bio- Serviettenknödel</b> <b>Karotten- Ananas-Salat</b>	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	<b>Pfannkuchen gefüllt mit</b> <b>Hirtenkäse und Spinat</b> <b>Vollkorncouscous, Kräuterdip</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,C,F,G Aa,C,F,G Aa, C,G,J	<b>Rührei</b> <b>Rahmspinat</b> <b>Petersilien-Bio-Kartoffeln</b>	C,I Aa,G	Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott	Aa 5,G
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Erdbeerquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Kirschstreusel	Aa,C,G,F	<b>Schokoladenpudding</b>	G	<b>Frischobst</b>	

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter [https://sgn-wiesloch.de/wp-content/uploads/2022/08/Allergene-und-Zusatzstoffe\\_SGN.pdf](https://sgn-wiesloch.de/wp-content/uploads/2022/08/Allergene-und-Zusatzstoffe_SGN.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: Bio-Schupfnudeln\*Aa,C,G,I mit Bio-Apfelmus**