

# Speiseplan

	Montag 28.11.2022		Dienstag 29.11.2022		Mittwoch 30.11.2022		Donnerstag 01.12.2022		Freitag 02.12.2022	
<b>Suppe</b>	Klare Brühe mit Fadennudeln	Aa,I	Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G	Vegane Grünkernsuppe	Aa,I	Hühnersuppe mit Kokosmilch	I	Veg. Blumenkohlsuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Paniertes Schweineschnitzel Bio-Kartoffeln Erbsen	Aa,C,G  G	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> <b>Letschogemüse</b> <b>(Paprika, Tomaten)</b> <b>Vollkorncouscous</b>	I  Aa,G Aa	Veg. Käsespätzle Röstzwiebeln Blattsalat	Aa,C,G  C,G,J,L	Leberknödel (Schwein) Specksoße Sauerkraut Püree	I Aa,C,I 2,8 2,9,G	<b>Seelachsfilet mit Senfkruste</b> <b>Basilikumdip</b> <b>Langkornreis</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,D, J C,G, J C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse (Karotte, Brokkoli, Wirsing) Sauerrahmsauce</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,I,G  Aa,G C,G,J,L	Gebackene Tintenfischringe Knoblauchdip Baguettebrötchen Eisbergsalat	Aa,D,G C, G, J Aa C,G,J,L	Klarer Eintopf mit Bio-Kartoffeln Karotten, Wirsing und Wursteinlage (Pute) Steinofenbrot	  1,8,9 Aa	Spaghetti Bolognese (Rind) Parmesan Blattsalat	Aa,I 1,C,G	Veganes Urgemüseragout (Pastinake, Sellerie, Kürbis) mit Pilzen und Weizenrisotto (Ebly)	I  Aa
<b>Vegetarisch</b>	Bio-Schupfnudeln Bio-Apfelmus	Aa,C,G,I	Nudelschleifen mit Gorgonzolasauce  Eisbergsalat	Aa Aa,G  C,G,J,L	<b>Kräuterrührei</b> <b>Rahmspinat</b> <b>Bio- Risleekartoffeln</b>	C,G, I C,G, I Aa,G	<b>Veganes Kichererbsen-Kokos-Gemüsecurry (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl) Bulgur</b> <b>Karottensalat</b>	Aa	Gemüsemedaillon Vollkornnudeln Karotten-Sellerie-Sauce Blattsalat	Aa,Ad,G Aa Aa,G,I C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Mangoquark</b>	G	<b>Bio-Banane</b>		<b>Sahnepudding</b>	5,G	<b>Frischobst</b>		<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: Apfmus, 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 Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Bertold Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !