

# Speiseplan

	Montag 21.11.2022		Dienstag 22.11.2022		Mittwoch 23.11.2022		Donnerstag 24.11.2022		Freitag 25.11.2022	
<b>Suppe</b>	Vegane Zwiebelsuppe		Vegane Erbsen-Weizenschrottsuppe	Aa,I	<b>Veg. Gemüsecremesuppe</b>	Aa,G,I	Hühnersuppe mit Grießklößchen	Aa,C,I	Veg.Champignoncremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Schupfnudeln (Bio) mit Kraut und Speck (Schwein) Blattsalat	Aa,C,G,I 2,8 C,G,J,L	Schweineschnitzel Milanese Spiralnudeln Tomatensauce Blattsalat	5,Aa,C,G Aa C,G,J,L	Krautwickel (Schwein) Kartoffelpüree Kümmeljus Blattsalat	9,Aa,C,J 2,9,G C,G,J,L	Linsen mit Bio-Spätzle Putenwiener	Aa,C,I 2,8,9	Paniertes Schollenfilet Salat aus Bio-Kartoffeln Zitronenecke Remoulade	5,Aa,D,G, J C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Putenkeulengulasch</b> <b>Karottengemüse</b> <b>Langkornreis</b>	G G	<b>Lachsfilet</b> <b>mit Wokgemüse</b> <b>(Paprika, Mais, Karotten)</b> <b>Basmatireis</b>	D Aa,G,I	<b>Veg. Vollkornnudelpfanne m. Gemüse (Wirsing, Brokkoli, Karotten) Käsesauce</b> <b>Blattsalat</b>	Aa I Aa,G C,G,J,L	Sauerbraten (Rind) Kartoffelknödel Rotkohl	I	Veganer Steckrüben-Kartoffeleintopf Chiabattabrötchen	I Aa
<b>Vegetarisch</b>	Großer Pfannkuchen gefüllt mit Schwarzwurzeln à la creme Blattsalat	Aa,C,G Aa,G C,G,J,L	Gnocchi mit Blattspinat -Sahne-Sauce Blattsalat	C Aa,G C,G,J,L	Grießbrei mit Zimtzucker Beerenkompott	Aa,G Aa,G	<b>Vegetarische Gemüsebällchen mit gelbem Kürbiscurry</b> <b>Langkornreis</b> <b>Blattsalat</b>	C,F C,G,J,L	<b>Soja-Gemüse-Lasagne (Karotte, Sellerie, Lauch)</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,G,F,I C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Blaubeerquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Zwetschgen-Plunder	Aa,C,G,F	<b>Vanillepudding</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 !