

Speiseplan

	Montag 28.11.2022		Dienstag 29.11.2022		Mittwoch 30.11.2022		Donnerstag 01.12.2022		Freitag 02.12.2022	
Suppe	Klare Brühe mit Fadennudeln	Aa,I	Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G	Vegane Grünkernsuppe	Aa,I	Hühnersuppe mit Kokosmilch	I	Veg. Blumenkohlsuppe	Aa,G
Menü 1	Paniertes Schweineschnitzel Bio-Kartoffeln Erbsen	Aa,C,G G	Gebratene Hähnchenbrust Letschogemüse (Paprika, Tomaten) Vollkorncouscous	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	Seelachsfilet mit Senfkruste Basilikumdip Langkornreis Blattsalat	Aa,D, J C,G, J C,G,J,L
Menü 2	Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse (Karotte, Brokkoli, Wirsing) Sauerrahmsauce Blattsalat	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
Vegetarisch	Bio-Schupfnudeln Bio-Apfelmus	Aa,C,G,I	Nudelschleifen mit Gorgonzolasauce Eisbergsalat	Aa Aa,G C,G,J,L	Kräuterrührei Rahmspinat Bio- Risoleekartoffeln	C,G, I C,G, I Aa,G	Veganes Kichererbsen-Kokos-Gemüsecurry (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl) Bulgur Karottensalat	 Aa	Gemüsemedaillon Vollkornnudeln Karotten-Sellerie-Sauce Blattsalat	Aa,Ad,G Aa Aa,G,I C,G,J,L
Dessert	Bio-Mangoquark	G	Frischobst		Schokomuffin	Aa,C,G,F	Nusspudding	G,Hb	Frischobst	

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter 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 !