

# Speiseplan

	Montag 23.01.2022		Dienstag 24.01.2022		Mittwoch 25.01.2022		Donnerstag 26.01.2022		Freitag 27.01.2022	
<b>Suppe</b>			Vegane Kürbiskokosuppe	Aa,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Minestrone	Aa,I	Geflügelcremesuppe	Aa,G,I
<b>Menü 1</b>	Kartoffelsuppe Zwetschkuchen	G,I Aa,C,G	Schweinegulasch "Schaschlik" (Schinken, Zwiebeln, Paprika) Bio-Kartoffeln Grüner Bohnensalat	1,2,8,G	Putenbratwurst Kartoffelpüree Rotkohl Zwiebelsauce	2,9,J 2,9,G	Königsberger Klopse (Schwein) Kapernsauce Langkornreis Blattsalat	Aa,C,I Aa,G C,G,J,L	Gedünstetes Seelachsfilet Rahm-Blattspinat Bio-Kartoffeln	D Aa,G
<b>Menü 2</b>	Gebratene Hähnchenkeule Thymiansauce Erbsen-Langkornreis Blattsalat	C,G,J,L	<b>Spaghetti mit Lachs und Romanesco in Dillsauce Blattsalat</b>	Aa,G,D Aa,G C,G,J,L	<b>Veganes mildes "Thaicurry" (Kohl, Karotte, Paprik) Vollkornreis Blattsalat</b>	C,G,J,L	<b>Rinderbraten mit Sauce Semmelknödel Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)</b>	Aa,C	<b>vegane Sojabolognese Dinkelnudeln Parmesan Blattsalat</b>	F,I Aa 1,C,G C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	<b>Gemüsestrudel Kräuterkartoffeln Schnittlauch-Dip Blattsalat</b>	5,Aa,C,F,G C,G,J C,G,J,L	Vegetarische Maultaschen auf Rahmkohl	Aa,C,G,I Aa,G	Gebratene Schupfnudeln frisches Pfannengemüse Rohkostsalat	Aa,C,G,I Aa,C,G,I	Gebackener Camembert Preiselbeeren Ciabattabrötchen Blattsalat	Aa,G 5 Aa C,G,J,L	Armer Ritter Vanillesoße	Aa,G,C 5,G
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Apfelquark</b>	G	<b>Bio-Banane</b>		<b>Schokoladenpudding</b>	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: 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 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 !