

# Speiseplan

	Montag 16.01.2023		Dienstag 17.01.2023		Mittwoch 18.01.2023		Donnerstag 19.01.2023		Freitag 20.01.2023	
<b>Suppe</b>	Klare Brühe mit Fadennudeln	Aa,I	Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G	<b>Vegane Grünkernsuppe</b>	Aa,I	Hühnersuppe mit Kokosmilch	I	Veg. Blumenkohlsuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Paniertes Schweineschnitzel Bio-Kartoffeln Erbsen	Aa,C,G	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> <b>Letschogemüse</b> <b>(Paprika, Tomaten)</b> <b>Vollkorncouscous</b>	Aa	Veg. Käsespätzle Röstzwiebeln Blattsalat	Aa,C,G C,G,J,L	Leberknödel (Schwein) Specksoße Sauerkraut Püree	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 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 Graupen	I Ac
<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- Risoleekartoffeln</b>	C,G, C,G, 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>Frischobst</b>		Schokomuffin	Aa,C,G	<b>Nusspudding</b>	G,Hb	<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 Krankenhäusern" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !