

Speiseplan

	Montag 23.01.2022		Dienstag 24.01.2022		Mittwoch 25.01.2022		Donnerstag 26.01.2022		Freitag 27.01.2022	
Suppe			Vegane Kürbiskokosuppe	Aa,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Minestrone	Aa,I	Geflügelcremesuppe	Aa,G,I
Menü 1	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
Menü 2	Gebratene Hähnchenkeule Thymiansauce Erbsen-Langkornreis Blattsalat	C,G,J,L	Spaghetti mit Lachs und Romanesco in Dillsauce Blattsalat	Aa,G,D Aa,G C,G,J,L	Veganes mildes "Thaicurry" (Kohl, Karotte, Paprik) Vollkornreis Blattsalat	C,G,J,L	Rinderbraten mit Sauce Semmelknödel Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)	Aa,C	vegane Sojabolognese Dinkelnudeln Parmesan Blattsalat	F,I Aa 1,C,G C,G,J,L
Vege- tarisch	Gemüsestrudel Kräuterkartoffeln Schnittlauch-Dip Blattsalat	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
Dessert	Bio-Apfelquark	G	Frischobst		Nusschnecke	Aa,C,G,H g	Panna Cotta	G	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 !