

# Speiseplan

	Montag 30.01.2023		Dienstag 31.01.2023		Mittwoch 01.02.2023		Donnerstag 02.02.2023		Freitag 03.02.2023	
<b>Suppe</b>	Vegane Tomatensuppe	Aa	Veg. Kartoffelcremesuppe	G,I	<b>Rinderkraftbrühe, Buchstaben</b>	Aa,I	Vegane gebrannte Grießsuppe	Aa,I	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Serbischer Bohneneintopf mit Wursteinlage (Schwein) Roggenbrötchen	1,2,8,9,I Aa-Ac,F	Penne Carbonara Schinken-Sahne (Schwein)-Sauce Blattsalat	Aa 2,8,Aa,G C,G,J,L	Schweinebraten Thymiansauce Kartoffelknödel Bayrisch Kraut	I	Hähnchenbrust im Knuspermantel, Bratensauce Dinkelnudeln Schwarzwurzel à la creme	Aa G Aa Aa,G	Seelachsfilet in Vollkornpanade Meerrettichdip Petersilien-Bio-Kartoffeln Blattsalat	Aa,D,G,J C,G,L G C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Vollkornpfannkuchen gefüllt mit Rinderhack, Paprika, Lauch, Sojasprossen Blattsalat</b>	Aa,C,G F C,G,J,L	<b>Seelachsfilet Rahm-Blattspinat Bio-Kartoffeln</b>	D Aa,G	<b>Veg. Spätzlepfanne mit Lauch und Pilzen  Karottensalat</b>	Aa,C G	<b>Hausgemachte Lasagne (Rind) mit Hackfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat</b>	Aa,G,I	<b>Veg. Kartoffel-Kürbissotto Parmesan  Blattsalat</b>	I C
<b>Vege- tarisch</b>	Bayerisches Pilzragout mit Gemüsestreifen und Kräutern Bio-Serviettenknödeln Blattsalat	Aa,G I Aa,C,G C,G,J,L	Gebackener Hirtenkäse Kräuterdip Langkornreis m. Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,G C,G,J I C,G,J,L	Apfelstrudel Vanille-Zimtsauce Pflaumenkompott	Aa Aa G	Gnocchi-Gemüsepfanne (Karotten,Sellerie,Lauch) mit Gorgonzolasauce Blattsalat	C,I Aa,G C,G,J,L	Tortellini mit Käsefüllung Kräutersauce Blattsalat	Aa,C,G Aa,G C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Kirschquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Streusel	Aa,G	<b>Schokoladenpudding</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 !