

Speiseplan

	Montag 06.02.2023		Dienstag 07.02.2023		Mittwoch 08.02.2023		Donnerstag 09.02.2023		Freitag 10.02.2023	
Suppe	Veg. Broccolicremesuppe	Aa,G	Veg. Knoblauchcremesuppe	Aa,G	Vegane Zwiebelsuppe		Kl. Brühe mit Gemüsestreifen	I	Vegane Linsensuppe mit Curry	I,J
Menü 1	Rostbratwurst (Schwein) Wirsinggemüse Bio-Kartoffeln	9 Aa,G	Schweinegulasch "Szegediner" (mit Sauerkraut) Bio- Kartoffeln Blattsalat	G C,G,J,L	Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle Langkornreis, Geflügeljus Erbsen	1,Aa,C,G G	Schwäbische Linsen und Bio-Spätzle Wienerle (Schwein)	I Aa,C 2,8,9	Barschfilet mit Bio- Kartoffeln in Gemüserahm Blattsalat	D Aa,G,I C,G,J,L
Menü 2	<i>Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel Langkornreis Blattsalat</i>	Aa,G Aa,G C,G,J,L	<i>Heringshappen mit Äpfeln und Zwiebeln Kartoffelrösti und Bohnengemüse</i>	C,D,G,J	<i>Veg. Vollkornspaghetti mit Champignon-Käse-Sauce Karotten-Kraut-Salat</i>	Aa Aa,G J	<i>Veg. Blumenkohl mit Frischkäse-Kräuter-Sauce Bio-Kartoffeln Blattsalat</i>	Aa,G	<i>Nasi Goreng (gebr.Reis) mit Putenstreifen und Chinagemüse Blattsalat</i>	C,F,I C,G,J,L
Vege- tarisch	Nudelaufguss mit Marktgemüse Tomaten-Basilikum-Sauce Mais- Kidneybohnsalat	Aa,G,I I	Vegetarische Bio-Ravioli Kräuter-Sahnesauce Parmesan Blattsalat	Aa,C,G Aa,G 1,C,G C,G,J,L	Pfannkuchen mit Gemüse a la creme Karotten-Kraut-Salat	Aa,C,G Aa,C,G Aa,G	Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen Bio-Apfelmus	Aa,C,G Ha	Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse Gurken-Dip Blattsalat	G G C,G,J,L
Dessert	<i>Bio-Himbeerquark</i>	G	<i>Bio-Banane</i>		<i>Haselnusspudding</i>	G,Hb	<i>Frischobst</i>		<i>Frischobst</i>	

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 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 !