

Speiseplan

	Montag 13.02.2023		Dienstag 14.02.2023		Mittwoch 15.02.2023		Donnerstag 16.02.2023		Freitag 17.02.2023	
Suppe	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Karotten-Ingwersuppe	Aa,G	Vegane Minestrone	Aa,I	Veg. Kartoffel-Lauchsuppe	G,I
Menü 1	Saumagen Bratensauce Kartoffelpüree Sauerkraut	8 2,9,G	Currywurst (Schwein) Würzige Kartoffelspalten Blattsalat	9,J Aa C,G,J,L	Puten-Pfannengyros Tsaziki Tomatenlangkornreis Blattsalat	5,G C,G,J,L	Geschnittene Maultaschen (Schwein) mit Gemüsestreifen und Ei Blattsalat	Aa,C,I C,G,L,J	Fischfrikadellen Kräutermayonaise Bunter Salat aus Bio-Kartoffeln	Aa,C,D,G, J C,G,J J
Menü 2	Veg. Penne in würziger Tomatensauce Parmesan Blattsalat	Aa 1,C,G C,G,J,L	Seelachsfilet Wirsinggemüse Bio- Kartoffeln	D Aa,G	Rindergulasch Bio-Serviettenknödel Blumenkohl	Aa,C,G	Veganer Eintopf mit Bio-Erbsen Schrippe	I Aa,Ac,F	Vollkornspätzle mit Mischpilzen, Weißkohl Kräutern und Käsesauce Blattsalat	Aa,C Aa,G C,G,J,L
Vege- tarisch	Broccoli in Mandel-Käsesauce Bio-Kartoffeln Kichererbsen-Karottensalat	Aa,G,Ha	Spinat-Käse-Puffer Djuwetsch Langkornreis Kräuter-Joghurt-Dip Blattsalat	Aa,G G C,G,J,L	Wurzelgemüse- Grünkern-Bolognese Bunte Spiralnudeln Parmesan, Blattsalat	Aa,I Aa / 1,C,G	Kleine Bio-Ofenkartoffeln Kräuterquark Rote Bete Salat	G 6	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen Pfirsichkompott	Aa,C,G
Dessert	Vanillequark	G	Bio-Banane		Grießpudding	Aa,G	Frischobst		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 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 !