

Speiseplan

	Montag 20.02.2023		Dienstag 21.02.2023		Mittwoch 22.02.2023		Donnerstag 23.02.2023		Freitag 24.02.2023	
Suppe	Sauerkrautsuppe (Schwein)	8, G	Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G	Brühe mit Klößchen	Aa,C,L	Vegane Kürbiscremesuppe	Aa
Menü 1	Veg. Bio-Ravioli mit Tomaten-Basilikumsauce Parmesan Blattsalat	Aa,C,I 1,C,G C,G,J,L	Paniertes Putenschnitzel Rahmsauce Rigatonelli Blattsalat	Aa G Aa C,G,J,L	Schweinegeschnetzeltes mit mildem Curry u. Gemüsestreifen Langkornreis Blattsalat	Aa,B,G,I,J C,G,J,L	Leber- u. Blutwurst (Schwein) Sauerkraut Kartoffelpüree	1,8 8 2,9,G	Seelachsfilet mit Sesampanade Gemüsenudeln Asia-Dip Blattsalat	Aa,D,K Aa,I C,G,J,L
Menü 2	<i>Geflügelfrikadelle mit Bio-Kartoffeln Rahmwirsinggemüse</i>	Aa,C,J Aa,G	<i>Orientalischer Couscous mit Ofengemüse (Pastinake, Karotte, Kürbis) und Joghurt-Minze-Dip</i>	Aa,I G	<i>Heringshappen mit Äpfeln und Gurken mit Kartoffelrösti und Bohnengemüse</i>	C,D,G,J	<i>Veg. Vollkorn-Spiralnudeln Kräuterfrischkäsesauce Blattsalat</i>	Aa Aa,G	<i>Auflauf mit Spinat und Bio-Kartoffeln mit Käse überbacken Blattsalat</i>	Aa,G G C,G,J,L
Vege- tarisch	Asiatische Soja-Gemüse-Pfanne Basmatireis Curry-Joghurt-Dip Blattsalat	F,I, Aa G,J C,G,J,L	Kartoffelsuppe mit Dampfnudel	G,I Aa,C,G	Vegetarische panierte Schnitzel Blumenkohl à la creme Bulgur	Aa,Ad Aa,Ad Aa,G	Hausgemachter Ofenschlupfer Vanillesauce	5,Aa,Ac C,G,Ha 5,G	Spätzle-Champignonpfanne mit Wurzelgemüsestreifen Frischkäsesauce Blattsalat	Aa,C I Aa,G C,G,J,L
Dessert	<i>Bio-Zitrone-Ingwer-Quark</i>	G	<i>Bio-Banane</i>	Aa,C,G	<i>Milchreis</i>	G	<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 !