

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	Geflügelfrikadelle mit Bio-Kartoffeln Rahmwirsinggemüse	Aa, C, J Aa, G	Orientalischer Couscous mit Ofengemüse (Pastinake, Karotte, Kürbis) und Joghurt-Minze-Dip	Aa, I G	Heringshappen mit Äpfeln und Gurken mit Kartoffelrösti und Bohngemüse	C, D, G, J	Veg. Vollkorn-Spiralnudeln Kräuterfrischkäsesauce Blattsalat	Aa Aa, G	Auflauf mit Spinat und Bio-Kartoffeln mit Käse überbacken Blattsalat	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 Wurzelgemüwestreifen Frischkäsesauce Blattsalat	Aa, C I Aa, G C, G, J, L
Dessert	Bio-Zitrone-Ingwer-Quark	G	Faschingskrapfen	Aa, C, G	Frischobst		Sahnepudding	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 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 Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !