

Speiseplan

	Montag 29.05.2023		Dienstag 30.05.2023		Mittwoch 31.05.2023		Donnerstag 01.06.2023		Freitag 02.06.2023	
Suppe			Vegane Tomatensuppe		Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Hühnersuppe Risi Bisi	I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G
Menü 1	F e i e r t a g		Gebackener Fleischkäse (Schwein), Zwiebelsauce	2,8,9,I,J	Paniertes Putenschnitzel Bratensauce	Aa	Bunte Spiralnudeln Carbonara (Schwein)	Aa Aa,U,Z,B, 9	Seelachsfilet mit Senfkruste Tomatenlangkornreis	Aa,D,G,J
			Bohnen	G	Weizenrisotto	Aa,G	Schinken-Sahne-Sauce		Basilikumdip	C,G,J
			Kartoffelpüree	2,9,G	Kaisergemüse	G	Blattsalat	C,G,J,L	Blattsalat	C,G,J,L
Menü 2			<i>Gedünstetes Seelachsfilet</i> <i>Curry-Chinagemüse</i> <i>(Paprika,Mais,Zusckerschote)</i> <i>Basmatireis</i>	D Aa,G,F,J	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	<i>Vegetarische Schnitzel</i> <i>Kartoffelwedges</i> <i>Letschogemüse</i> <i>(Paprika, Tomaten)</i>	G, 9,Aa I	Rindergeschnetzeltes Stroganoff Bio-Spätzle Rote Bete	 6,G,J 6
Vege- tarisch			Spätzlepfanne mit frischen Champignons, Gemüse und Kürbiskernen Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	<i>Vegane Falaffel- Kichererbsenbällchen</i> <i>Kokos-Rahmlinsen</i> <i>Blattsalat</i>	Aa,I Aa,I F	Arme Ritter Vanillesauce	Aa,C,G 5,G	<i>Polenta-Taschen, Ratatouille</i> <i>(Tomate,Aubergine,Zucchini)</i> <i>Grünkernrisotto</i> <i>Blattsalat</i>	Aa,C,G I Aa,G C,G,J,L
Dessert			<i>Bio-Banane</i>		<i>Schokoladenpudding</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 Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !