

# Speiseplan

	Montag 05.06.2023		Dienstag 06.06.2023		Mittwoch 07.06.2023		Donnerstag 08.06.2023		Freitag 09.06.2023	
<b>Suppe</b>	Vegane Zwiebelsuppe		Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Karatoffelsuppe	Aa,G	<b>F e i e r t a g</b>		Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Veg. Gemüseköttbullar Rahmsauce Kartoffelpüree Mischgemüse	C,G G 2,9,G	Bunter Wurstsalat (Schwein) Bratkartoffeln aus Bio- Kartoffeln	2,8,9,I,J G	Frikadelle (Schwein), Jus Kartoffelpüree Karotten-Erbsen-Gemüse	Aa 2,9,G			Fischfilet in Sesampanade Gemüsenedeln Asia-Dip Blattsalat	Aa,D,K Aa,F,I C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<i>Putengeschnetzeltes aus der Keule Vollkornreis Rohkostsalat</i>		<i>Spaghetti mit Lachswürfeln Brokkoli-Dill-Sauce Blattsalat</i>	Aa D Aa,G C,G,J,L	<i>Vollkornnudelpfanne Markemüse (Karotte, Brokkoli Lauch) Gorgonzolasauce Blattsalat</i>	Aa Aa,G C,G,J,L			<i>Veg. Kartoffel-Tortilla-Pfanne (Paprika, Aubergine, Zucchini) Blattsalat</i>	G,C C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	Bärlauchpfannkuchen mit frischen Champignons und Zucchini Blattsalat	Aa,C,G Aa,G Aa,G C,G,J,L	Kartoffelrösti überbacken mit Tomaten und Mozzarella Blattsalat	G, Ha-Hh C,G,J,L	Bio-Grünkernbratlinge mit Gemüseragout Blattsalat	Aa Aa			Kirschmichel Vanillesauce	Aa,C,G 5,G
<b>Dessert</b>	<i>Bio-Holunderblütenquark</i>	G	<i>Bio-Banane</i>		<i>Sahnepudding</i>	G			<i>Frischobst</i>	

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter [https://sgn-wiesloch.de/wp-content/uploads/2022/08/Allergene-und-Zusatzstoffe\\_SGN.pdf](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, Kichererbsen, Lachsravioli, Linsen, Maisgrieß, sämtliche Nudelsorten (außer asiatischen Nudeln) sämtliche Reissorten, Schupfnudeln, 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 !