

# Speiseplan

	Montag 12.06.2023		Dienstag 13.06.2023		Mittwoch 14.06.2023		Donnerstag 15.06.2023		Freitag 16.06.2023	
<b>Suppe</b>	Brühe mit Eierstich	C,G,I	Vegane Grünkernsuppe	Aa,F,I	Veg. Zucchinicremesuppe	Aa,G	Brühe mit Kräuterklößchen	Aa,C	Veg. Blumenkohlcremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Putengulasch mit Ananas und Gemüsestreifen, milde Kokoscurrysauce, Langkornreis Blattsalat	B,I,J C,G,J,L	Fischnuggets im Backteig Remouladensauce Salat aus Bio-Kartoffeln	Aa,D,G 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 J	Currywurst (Schwein) Kartoffelwedges Blattsalat	9,J Aa C,G,J,L	Paprikarahmschnitzel vom Schwein Bio-Spätzle Blattsalat	G Aa,C C,G,J,L	<b>Glasnudelpfanne mit Erbsenprotein Nuggets Wokgemüse(Karotte,Mais, Zuckerschote) Blattsalat</b>	F,I C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Veg. Vollkorn-Spiralnudeln mit Ricotta-Spinat-Sauce</b>  <b>Karottensalat</b>	Aa Aa,G J	<b>Soja-Gemüse-Lasagne (Karotte,Sellerie,Lauch)</b>  <b>Gurkensalat</b>	Aa,J,G,I G,J	<b>Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse und Hirtenkäse (Karotte, Wirsing,Paprika)</b> <b>Blattsalat</b>	Aa I,G C,G,J,L	<b>Rindergulasch mit Pilzen Semmelknödeln Sommergemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen)</b>	Aa,C,G G,I	Gebr. Hähnchenbrustfilet Ratatouillegemüse (Zucchini,Paprika,Tomate) Gnocchi	C, G
<b>Vegetarisch</b>	Veganer klarer Indischer Gemüseintopf mit Kichererbsen Fladenbrot	Aa,F Aa	Pfannkuchen mit Blumenkohl a al creme Blattsalat	Aa,C Aa,G C,G,L,J	Dinkelnudeln mit frischem Zucchiniragout Parmesan Blattsalat	Aa Aa 1,C,G	Vegane Rucola- Süßkartoffel-schnitte Rahmkohlrabi	Aa,Ac Aa,G	Vegane Penne schwarzen Linsen in Tomatensugo Blattsalat	Aa C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Himbeerquark</b>	G	<b>Bio-Banane</b>		<b>Vanille-Grießpudding</b>	5,Ad,G	<b>Frischobst</b>		<b>Frischobst</b>	

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-BIO-006



Wir verwenden folgende Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau: Apfelmus, Bananen, Bayerischer Urreis, Buchweizen, Bulgur, Couscous, Eier gekocht, Erbsenprotein, Graupen, Grieß, Grünkern, Hafer-, Hirse-, Reisflocken, Hirse, Humus, Ketchup, 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 !