

Speiseplan

	Montag 19.06.2023		Dienstag 20.06.2023		Mittwoch 21.06.2023		Donnerstag 22.06.2023		Freitag 23.06.2023	
Suppe	Brühe mit Buchstabennudeln	Aa,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Champignonsuppe	Aa,G	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Kräutercremesuppe	Aa,G
Menü 1	Tortellini Formaggio Sahnesauce Blattsalat	Aa,G,C,I G Aa,G C,G,J,L	Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle Tomatensauce Rigatoni, Erbsen	1,Aa,C,G Aa	Maultaschen (Schwein) mit Zwiebelschmelze Salat aus Bio-Kartoffeln	Aa,C J	Paniertes Schweineschnitzel Sauce Weizenrisotto Blattsalat	Aa,C Aa,G C,G,J,L	Seelachsfilet in Kartoffelpanade Ratatouille Langkornreis	D,Aa
Menü 2	<i>Gebratene Hähnchenkeule</i> <i>Geflügeljus</i> <i>Couscous</i> <i>Karotten-Kichererbsengemüse</i>	 Aa	<i>Matjesfilet mit</i> <i>Joghurt-Apfel-Dip</i> <i>Dill-Bio-Kartoffeln</i> <i>Blattsalat</i>	D 2,3,6,G C,G,J,L	<i>Vegane gefüllte Rote Paprika</i> <i>Tomatensauce</i> <i>Vollkornreis</i> <i>Blattsalat</i>	Aa C,G,J,L	<i>Veg. Gekochte Eier</i> <i>Spinat</i> <i>Senfsauce, Bio-Kartoffeln</i> <i>mit Schnittlauch</i>	C Aa,G Aa,G,J	<i>Veg. Pfanne mit bayerischem</i> <i>Bio-Urreis, Pilze, Karotten,</i> <i>Brokkoli und Parmesan</i> <i>Blattsalat</i>	Aa,G,I 1,C,G C,G,J,L
Vege- tarisch	Gemüsestrudel Langkornreis Currysauce Blattsalat	Aa,C,G,I Aa,G,J C,G,J,L	Großes Kartoffelrösti mit Letscho (Paprika, Tomate) und Hirtenkäse überbacken Blattsalat	 I G C,G,J,L	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen Pfirsichkompott	AA,C;G,2 AA,C;G,2	Veganes Blumenkohl- Kartoffel (Bio) -Curry Fladenbrot Blattsalat	F,I,J Aa, K C,G,J,L	Gebackener Camembert Preiselbeeren Ciabattabrötchen Blattsalat	Aa,G Aa C,G,J,L
Dessert	<i>Bio-Zitronen- Kurkumaquark</i>	G	<i>Bio-Banane</i>		<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, 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 !