

Speiseplan

	Montag 26.06.2023		Dienstag 27.06.2023		Mittwoch 28.06.2023		Donnerstag 29.06.2023		Freitag 30.06.2023	
Suppe	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,G	Vegane gebrannte Grießsuppe	Aa,I	Hühnersuppe Risi Bisi	I	Vegane Brühe /Gemüestreifen	I	Vegane Tomatensuppe	
Menü 1	Halbes Hähnchen Baguettebrötchen Rohkostsalat	Aa,Ac J	Papikarahmgulasch (Schwein) Bio-Serviettenknödel Rote-Bete-Salat	G Aa,C,G 6	Schinkennudeln mit Ei (Schwein) Tomatensauce Blattsalat	Aa,C,F,I,J C,G,J,L	Veg. Schupfnudeln mit Apfelmus	Aa,C,G,I	Paniertes Schollenfilet Salat aus Bio-Kartoffeln Schnittlauch-Dip Zitronenecke	Aa,D,G,J J C,G,J
Menü 2	Spaghetti Bolognese (Rind) Parmesan Blattsalat	Aa,I C,G,1 C,G,J,L	Veg. Kartoffel-Pilzpfanne mit Lauch und grünen Bohnen Blattsalat	G C,G,J,L	Nasi Goreng (gebr.Reis mit Putenfleisch und Gemüse) (Karotte,Mais,Paprika) Blattsalat	Aa,C,G,I,J C,G,J,L	Putensteak Hawaii Currysauce Vollkornreis Blattsalat	G Aa,G,J	Veg. Bayerisches Pilzragout Bio- Spätzle Blattsalat	Aa,G Aa,C C,G,J,L
Vege- tarisch	Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Blattsalat	G C,G,J,L	Gnocchi mit Grillgemüse und roten Zwiebeln Tomaten-Basilikumsauce Blattsalat	C,G C,G,J,L	Pfannkuchen gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat Vollkorn Couscous, Kräuterdip Blattsalat	Aa,C,F,G Aa,C,F,G Aa,C,G,J	Bio-Rührei Rahmspinat Petersilien-Bio-Kartoffeln	C,I Aa,G	Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott	Aa 5,G
Dessert	Bio-Erdbeerquark	G	Bio-Banane		Milchreis	G	Frischobst		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 Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !