

# Speiseplan

	Montag 29.05.2023		Dienstag 30.05.2023		Mittwoch 31.05.2023		Donnerstag 01.06.2023		Freitag 02.06.2023	
Suppe			Vegane Tomatensuppe		<b>Veg. Selleriecremesuppe</b>	Aa,G,I	Hühnersuppe Risi Bisi	I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G
Menü 1	<b>F e i e r t a g</b>		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			<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> <b>Curry-Chinagemüse</b> <b>(Paprika,Mais,Zusckerschote)</b> <b>Basmatireis</b>	D Aa,G,F,J	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	<b>Vegetarische Schnitzel</b> <b>Kartoffelwedges</b> <b>Letschogemüse</b> <b>(Paprika, Tomaten)</b>	9,Aa,C,F,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	<b>Vegane Falaffel- Kichererbsenbällchen</b> <b>Kokos-Rahmlinsen</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,I Aa,I F	Arme Ritter Vanillesauce	Aa,C,G 5,G	<b>Polenta-Taschen, Ratatouille</b> <b>(Tomate,Aubergine,Zucchini)</b> <b>Grünkernrisotto</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,C,G I Aa,G C,G,J,L
Dessert			<b>Frischobst</b>		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G ,Ha	<b>Sahnepudding</b>	G	<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-0106



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 !