

Speiseplan

	Montag 12.06.2023		Dienstag 13.06.2023		Mittwoch 14.06.2023		Donnerstag 15.06.2023		Freitag 16.06.2023	
Suppe	Brühe mit Eierstich	C,G,I	Vegane Grünkernsuppe	Aa,F,I	Veg. Zucchini-cremesuppe	Aa,G	Brühe mit Kräuterklößchen	Aa,C	Veg. Blumenkohlcremesuppe	Aa,G
Menü 1	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	Glasnudelpfanne mit Erbsenprotein Nuggets Wokgemüse (Karotte, Mais, Zuckerschote) Blattsalat	F,I C,G,J,L
Menü 2	Veg. Vollkorn-Spiralnudeln mit Ricotta-Spinat-Sauce Karottensalat	Aa Aa,G J	Soja-Gemüse-Lasagne (Karotte, Sellerie, Lauch) Gurkensalat	Aa,J,G,I G,J	Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse und Hirtenkäse (Karotte, Wirsing, Paprika) Blattsalat	Aa I,G C,G,J,L	Rindergulasch mit Pilzen Semmelknödeln Sommergemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen)	Aa,C,G G,I	Gebr. Hähnchenbrustfilet Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Tomate) Gnocchi	C, G
Vegetarisch	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 Zucchini-ragout 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
Dessert	Bio-Himbeerquark	G	Frischobst		Muffin	Aa,C,G,H	Vanille-Grieß-Pudding	5,Aa,G	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, 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 Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !