

Speiseplan

	Montag 03.07.2023		Dienstag 04.07.2023		Mittwoch 05.07.2023		Donnerstag 06.07.2023		Freitag 07.07.2023	
Suppe	Veg. Knoblauchcremesuppe	Aa,G	Veg. Brokkolicremesuppe	Aa,G	Brühe mit Grießklößchen	Aa,C,I	Vegane Zwiebelsuppe		Vegane Rote-Linsen-Curry-Suppe	B,I,J
Menü 1	Veg.Bio-Penne mit Grünkern-Gemüse- Bolognese, Parmesan Blattsalat	Aa Aa,I,G 1,C,G C,G,J,L	Schwäbische Linsen Bio-Spätzle Wiener Würstchen (Schwein)	Aa,I Aa,C 2,8,9	Speckkuchen (Schwein) Flammkuchen Art Blattsalat	Aa,G,2,8 C,G,J,L	Hähnchenbrust im Knuspermantel, Sauce Spiralnudel Blattsalat	Aa,C,I Aa C,G,J,L	Fischfrikadellen Kräutermayonnaise Bunter Salat aus Bio-Kartoffeln	9,Aa,C,D, G,J C,G,J J
Menü 2	<i>Hühnerfrikasee mit Champignons und Spargel Langkornreis Blattsalat</i>	Aa,G,F C,G,J,L	<i>Gedünstetes Seehechtfilet Rahmspinat Bio-Kartoffeln</i>	D Aa,G	<i>Mildes Thai-Curry, Putenfleisch Asiagemüse(Zuckerschote,Paprika, Karotte) Bio-Basmatireis Karottensalat</i>	Aa,F,I,J	<i>Veg. Weizenrisotto-Pfanne mit Hirtenkäse und Gemüse (Brokkoli,Wirsing,Paprika) Tomaten- Gurkensalat</i>	Aa G,I	<i>Rinderbraten Kartoffelknödel Broccoli Karottensalat</i>	I
Vege- tarisch	Süße Grießspeise Warmes Kompott aus Bio-Johannisbeeren Zimtucker	Aa,G	Vegetarische Frühlingsrolle Sauce Süß-Sauer Langkornreis Blattsalat	9,Aa,C,F, J C,G,L,J	Bio-Vollkorn-Spiralnudeln mit Gemüsepesto und Mozzarella Karottensalat	Aa Aa 1,C,G,Ha G	Blumenkohl Frischkäse-Sesam-Sauce Bio-Kartoffeln Blattsalat	Aa,F,G,K C,G,J,L	Lasagne mit Sonnenblumen(Bio)- wurzelgemüsebolognese Blattsalat	Aa,G,I C,G,J,L
Dessert	<i>Müslijoghurt m.Ahornsirup</i>	Aa- Ad,G,Hb	<i>Frischobst</i>		Donut	2,5,9,Aa, C,G,F,Ha, Hb	<i>Karamellpudding</i>	G	<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: Apfelsmus, Bananen, Bayerischer Urreis, Buchweizen, Bulgur, Couscous, Eier gekocht, Erbsenprotein, Graupen, Grieß, Grünkern, Hafer-, Hirse-, Reisflocken, Hirse, Humus, 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 !