

# Speiseplan

	Montag 10.07.2023		Dienstag 11.07.2023		Mittwoch 12.07.2023		Donnerstag 13.07.2023		Freitag 14.07.2023	
<b>Suppe</b>	Vegane Minestrone	Aa,I	Veg. Käsecremesuppe	Aa,G	<b>Veg. Gemüsecremesuppe</b>	Aa,G,I	Eierflockensuppe	C,I	Vegane Karotten-Ingwersuppe	Aa
<b>Menü 1</b>	Veg. Bunte Spiralnudeln mit Kräuter- Frischkäse-Sauce Karotten- Krautsalat	Aa Aa,G	Putenbratwurst Zwiebelsauce Kartoffelpüree Kohlrabi à la creme	2,9,J  2,9,G Aa,G	Schweinebraten mit Paprika- soße, Bio-Dampfkartoffeln Karottengemüse	J G G	Puten Cordon bleu Rahmsauce Rigatonelli Blattsalat	2,8,Aa,G G Aa C,G,J,L	Veg. Nasi Goreng (gebratener Reis) mit Gemüse, Ei und roten Zwiebeln Gurkensalat	C,F G,J
<b>Menü 2</b>	<b>Putenpfannengyros</b> <b>Tsatsiki</b> <b>Tomatenreis</b> <b>Karotten- Krautsalat</b>	G	<b>Räucherlachsravioli (Bio)</b> <b>mit Wurzelgemüwestreifen</b> <b>in Dillsauce</b> <b>Blattsalat</b>	Aa,C,D I Aa,G C,G,J,L	Ofenschlupfer mit Vanillesauce	Aa,C,G,Ha G,5	<b>Tortilla mit Sonnenblumen- hack, Mexikanisches Gemüse</b> <b>(Mais,Bohnen, Paprika)</b> <b>Blattsalat</b>	A,G	<b>Veg. Vollkornspaghetti mit</b> <b>Auberginen und</b> <b>getrockneten Tomaten</b> <b>Gurkensalat</b>	Aa G,J
<b>Vege- tarisch</b>	Gemüsekäseschnitte Tomatenreis mit frischen Kräutern Ratatouille	Aa,G,C,I	Ofenkartoffel gegrilltes Gemüse Tomatenquark-Dip Blattsalat	  G C,G,J,L	<b>Käsespätzle</b> <b>mit Zwiebeln</b> <b>und Schnittlauch</b> <b>Tomatensalat</b>	Aa,C,G Aa,C,G	Schupfnudel (Bio)- Pfanne frischem Pfannengemüse Kräuterfrischkäsesoße Blattsalat	Aa,C,G,I I Aa,G C,G,J,L	Kartoffelsuppe mit Dampfnudel (1Stück)	G,I Aa,C,G
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Pfirsichquark</b>	G	<b>Frischobst</b>		Apfelplunder	Aa,C,G	<b>Früchtereis mit Kokosnuss</b>	5,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-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 Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !