

Speiseplan

	Montag 20.11.2023		Dienstag 21.11.2023		Mittwoch 22.11.2023		Donnerstag 23.11.2023		Freitag 24.11.2023	
Suppe			Veg. Kartoffelcremesuppe	G,I	Rinderkraftbrühe, Buchstaben	Aa,I	Vegane gebrannte Grießsuppe	Aa,I	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,G
Menü 1	Serbischer Bohneneintopf mit Wursteinlage (Schwein) Roggenbrötchen	1,2,8,9,I Aa-Ac,F	Penne Carbonara Schinken-Sahne (Schwein)-Sauce Blattsalat	Aa 2,8,Aa,G C,G,J,L	Schweinebraten Thymiansauce Kartoffelknödel Bayrisch Kraut	I	Hähnchenbrust im Knuspermantel, Dinkelnudeln Schwarzwurzel à la creme	Aa G Aa Aa,G	Paniertes Schollenfilet Meerrettichdip Petersilien-Bio-Kartoffeln Blattsalat	Aa,D,G C,G,L G C,G,J,L
Menü 2	<i>Vollkornpfannkuchen mit Kohlrabi à la creme</i> <i>Blattsalat</i>	Aa,C,G F C,G,J,L	<i>gekochte Eier</i> <i>Rahm-Blattspinat</i> <i>Bio-Kartoffeln</i>	C Aa,G	<i>Veg. Spätzlepfanne mit Lauch und Pilzen</i> <i>Karottensalat</i>	Aa,C G	<i>Hausgemachte Lasagne (Rind) mit Hackfleisch und Wurzelgemüse</i> <i>Blattsalat</i>	Aa,G,I	<i>Veg. Kartoffel-Kürbissotto</i> <i>Parmesan</i> <i>Blattsalat</i>	I C,G
Vegetarisch	Bayerisches Pilzragout mit Gemüsestreifen und Kräutern Serviettenknödel Blattsalat	Aa,G I Aa,C,G C,G,J,L	Gebackener Hirtenkäse Kräuterdip Langkornreis m. Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,G C,G,J I C,G,J,L	Schupfnudeln Apfelmus	Aa,C,G,I Aa,C,G,I	Gnocchi-Gemüsepfanne (Karotten,Sellerie,Lauch) mit Gorgonzolasauce Blattsalat	C,I Aa,G C,G,J,L	Tortellini mit Käsefüllung Kräutersauce Blattsalat	Aa,C,G Aa,G C,G,J,L
Dessert	<i>Bio-Kirschquark</i>	G	<i>Bio-Banane</i>		<i>Mandelpudding</i>	G,Ha	<i>Frischobst</i>		<i>Frischobst</i>	

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter https://sgn-wiesloch.de/wp-content/uploads/2022/08/Allergene-und-Zusatzstoffe_SGN.pdf

DE-BIO-006



Wir verwenden folgende Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau: Apfelmus, Bananen, Bayerischer Urreis, Buchweizen, Bulgur, Couscous, Frischeier, Graupen, Grieß (Dinkel und Weizen), Grünkern, Hafer-, Hirse-, Reisflocken, Hirse, Humus, Ketchup, Kichererbsen, Kürbis, Lachsravioli, Linsen, Maisgrieß, sämtliche Nudelsorten (außer asiatischen Nudeln) sämtliche Reissorten, Rosenkohl, 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 !