

Speiseplan

	Montag 27.11.2023		Dienstag 28.11.2023		Mittwoch 29.11.2023		Donnerstag 30.11.2023		Freitag 01.12.2023	
Suppe	Veg. Broccolicremesuppe	Aa,G	Veg. Knoblauchcremesuppe	Aa,G	Vegane Zwiebelsuppe		Kl. Brühe mit Gemüsestreifen	I	Vegane Linsensuppe mit Curry	I,J
Menü 1	Rostbratwurst (Schwein) Wirsinggemüse Bio-Kartoffeln	9 Aa,G	Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln und Karotten Couscous Blattsalat	Aa C,G,J,L	Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle Langkornreis, Geflügeljus Erbsen	1,Aa,C,G G	Schwäbische Linsen und Bio-Spätzle Wienerle (Schwein)	I Aa,C 2,8,9	Barschfilet mit Bio- Kartoffeln in Gemüserahm Blattsalat	D Aa,G,I C,G,J,L
Menü 2	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel Langkornreis Blattsalat	Aa,G Aa,G C,G,J,L	Heringshappen mit Äpfeln und Zwiebeln Kartoffelrösti und Bohngemüse	C,D,G,J	Veg. Vollkornspaghetti mit Champignon-Käse-Sauce Karotten-Kraut-Salat	Aa Aa,G J	Veg. Blumenkohl mit Frischkäse-Kräuter-Sauce Bio-Kartoffeln Blattsalat	Aa,G	Veg. Nasi Goreng (gebr.Reis) mit Chinagemüse und Ei Blattsalat	F,I C C,G,J,L
Vege- tarisch	Nudelauflauf mit Marktgemüse Tomaten-Basilikum-Sauce Blattsalat	Aa,C,G,I C,G,L,J	Vegetarische Bio-Ravioli Kräuter-Sahnesauce Parmesan Blattsalat	Aa,C,G Aa,G 1,C,G C,G,J,L	Pfannkuchen mit Gemüse a la creme Karotten-Kraut-Salat	Aa,C,G Aa,C,G Aa,G	Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen Apfelmus	Aa,C,G Ha	Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse Gurken-Dip Blattsalat	G G C,G,J,L
Dessert	Bio-Himbeerquark	G	Frischobst		Puddingplunder	Aa,G	Karamelpudding	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, 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 Krankenhäusern" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.


Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !