

Speiseplan

	Montag 11.12.2023		Dienstag 12.12.2023		Mittwoch 13.12.2023		Donnerstag 14.12.2023		Freitag 15.12.2023	
Suppe	Sauerkrautsuppe (Schwein)	8, G	Veg. Selleriecremesuppe	Aa, G, I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa, G	Brühe mit Klößchen	Aa, C, L	Vegane Kürbiscremesuppe	Aa
Menü 1	Veg. Bio-Ravioli mit Tomaten-Basilikumsauce Parmesan Blattsalat	Aa, C, I 1, C, G C, G, J, L	Paniertes Putenschnitzel Rahmsauce Rigatonelli Blattsalat	Aa, C, G G Aa C, G, J, L	Schweinegeschnetzeltes mit mildem Curry u. Gemüsestreifen Langkornreis Blattsalat	Aa, B, G, I, J C, G, J, L	Leber- u. Blutwurst (Schwein) Sauerkraut Kartoffelpüree	1, 8 8 2, G	Seelachsfilet mit Sesampanade Gemüsenudeln Asia-Dip Blattsalat	Aa, D, K Aa, F, I C, G, J, L
Menü 2	<i>Geflügelfrikadelle mit Bio-Kartoffeln Rahmwirsinggemüse</i>	Aa, C, J Aa, G	<i>Heringshappen mit Äpfeln und Gurken mit Kartoffelrösti und Bohnenmüse</i>	C, D, G, J	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce Rote Bete Bio-Kartoffeln	Aa, G, L 5a	<i>Veg. Vollkorn-Spiralnudeln Kräuterfrischkäsesauce Blattsalat</i>	Aa Aa, G	<i>Auflauf mit Spinat und Bio-Kartoffeln mit Käse überbacken Blattsalat</i>	Aa, C, G G C, G, J, L
Vege- tarisch	Asiatische Soja-Gemüse-Pfanne Basmatireis Curry-Joghurt-Dip Blattsalat	F, I, Aa G, J C, G, J, L	Kartoffelsuppe mit Dampfnudel	G, I Aa, C, G	<i>Vegetarische panierte Schnitzel Blumenkohl à la creme Bulgur</i>	Aa-Ad, C, G Aa-Ad, C, G Aa, G	Hausgemachter Ofenschlupfer Vanillesauce	4, Aa, Ac C, G, Ha 4, G	Spätzle-Champignonpfanne mit Wurzelgemüsestreifen Frischkäsesauce Blattsalat	Aa, C, G I Aa, G C, G, J, L
Dessert	<i>Bio-Zitrone-Ingwer-Quark</i>	G	<i>Bio-Banane</i>		<i>Milchreis</i>	G	<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, Sojageschnitzeltes, 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 !