## Speiseplan

	Montag 25.03.2024		Dienstag 26.03.2024		Mittwoch 27.03.2024		Donnerstag 28.03.2024		Freitag 29.03.2024
Suppe	Vegane Zwiebelsuppe		Vegane Erbsen-Weizenschrotsup	Aa,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Hühnersuppe mit Bio-Grießklößo	Aa,C,I	
M - m :: d	Schupfnudeln mit Kraut	.,.,.,	Putenschnitzel Milanese		Krautwickel (Schwein)		Linsen mit Bio-Spätzle	Aa,C,I	F
Menü 1	und Speck (Schwein)	2,7	Spiralnudeln Tomatensauce		Kartoffelpüree Kümmeljus	2,G	Putenwiener	2,7,8	е
	Blattsalat	C,G,J,L	Blattsalat	C,G,J,L	Blattsalat	C,G,J,L			i
	Putenkeulengulasch		Lachsfilet	D	Veg. Vollkornnudelpfanne m.	Aa	gekochte Bio-Eier mit Senfsauce	C,J,G	
Menü 2	Karottengemüse		mit Wokgemüse	Aa,I	Gemüse (Wirsing, Brokkoli,		Rahmspinat und	G	e
	Langkornreis		(Paprika, Mais,Zuckerschoten) Basmatireis		Karotten) Käsesauce Blattsalat	Aa,G C,G,J,L	Petersilien-Bio- Kartoffeln		r
	Großer Pfannkuchen		Gnocchi mit	С	Dinkelgrießbrei mit		Vegetarische Gemüsebällchen	C,F	t
Vege-	gefüllt mit		Blattspinat -Sahne-Sauce	Aa,G	Zimtzucker	Aa,G	mit gelbem Kürbiscurry	C,F	
tarisch	Schwarzwurzeln à la creme	Aa,G			Beerenkompott		Langkornreis		a
	Blattsalat	C,G,J,L	Blattsalat	C,G,J,L			Blattsalat	C,G,J,L	
Dessert	Bio-Himbeerquark	G,Ha-Hh	Bio-Banane		Karamellpudding	G	Frischobst		g

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter <a href="https://sgn-wiesloch.de/wp-content/uploads/2024/01/Allergene-und-Zusatzstoffe\_SGN.pdf">https://sgn-wiesloch.de/wp-content/uploads/2024/01/Allergene-und-Zusatzstoffe\_SGN.pdf</a>



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 Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit!