Speiseplan

	Montag 18.03.2024		Dienstag 19.03.2024		Mittwoch 20.03.2024		Donnerstag 21.03.2024		Freitag 22.03.2024	
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	zwei Leberwürste (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	***Geflügelfrikadelle*** ***mit*** ***Bio-Kartoffeln*** ***Rahmwirsinggemüse***	Aa,C,J Aa,G	***Heringshappen mit Äpfeln*** ***und Gurken*** ***mit Kartoffelrösti und*** ***Bohnengemüse***	 C,D,G,J	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce Rote Bete Bio-Kartoffeln	 Aa,G,L 5a	***Veg. Vollkorn-Spiralnudeln*** ***Kräuterfrischkäsesauce*** ***Blattsalat***	Aa Aa,G	***Auflauf mit Spinat und*** ***Bio-Kartoffeln*** ***mit Käse überbacken*** ***Blattsalat***	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	***Vegetarische panierte*** ***Schnitzel (auf Milchbasis)*** ***Blumenkohl à la creme*** ***Bulgur***	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	***Bio-Zitrone-Ingwer-Quark***	G, Ha-Hh	***Frischobst***		Schokocroissant	Aa,C,G	***Sahnepudding***	G	***Frischobst***	

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter https://sgn-wiesloch.de/wp-content/uploads/2024/01/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 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 !