Speiseplan

	Montag 01.04.2024		Dienstag 02.04.2024		Mittwoch 03.04.2024		Donnerstag 04.04.2024		Freitag 05.04.2024	
Suppe	**F e i e r t a g**		Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G	***Vegane Grünkernsuppe***	Aa,I	Hühnersuppe mit Kokosmilch	I	Veg. Blumenkohlsuppe	Aa,G
Menü 1			***Gebratene Hähnchenbrust*** ***Letschogemüse*** ***(Paprika, Tomaten)*** ***Vollkorncouscous***	 Aa Aa	Veg. Käsespätzle Röstzwiebeln Blattsalat	Aa,C,G C,G,J,L	Leberknödel (Schwein) Specksoße Sauerkraut Püree	Aa,C 2,8 8 2,G	***Seelachsfilet mit Senfkruste*** ***Basilikumdip*** ***Langkornreis*** ***Blattsalat***	Aa,D,G,J G, J C,G,J,L
Menü 2			Vollkornpfannkuchen mit Blumenkohl in Rahm Blattsalat	Aa,D,G,N C, G, J Aa C,G,J,L	Klarer Eintopf mit Bio-Kartoffeln Karotten, Wirsing und Wursteinlage (Pute) Weizenbrötchen	 1,7,8 Aa	Penne Bolognese (Rind) Parmesan Blattsalat	Aa,I 1,C,G	Veganes Urgemüseragout (Pastinake, Sellerie, Kürbis) mit Pilzen und Bauernbrot	 I Aa
Vege- tarisch			Nudelschleifen mit Gorgonzolasauce Blattsalat	Aa Aa,G C,G,J,L	***Kräuterrührei*** ***Rahmspinat*** ***Bio- Risoleekartoffeln***	C,G, C,G, Aa,G	***Veganes Kichererbsen-Kokos-*** ***Gemüsecurry (Karotte,Brokkoli*** ***Blumenkohl) Bulgur*** ***Karottensalat***	 Aa	Gemüsemedaillon Vollkornnudeln Karotten-Sellerie-Sauce Blattsalat	Aa,Ad,C, G,I Aa Aa,G,I C,G,J,L
Dessert			***Frischobst***		Schokomuffin	Aa,C,G	***Nusspudding***	G,Hb	***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 !