Speiseplan

	Montag 08.04.2024		Dienstag 09.04.2024		Mittwoch 10.04.2024		Donnerstag 11.04.2024		Freitag 12.04.2024	
Suppe	Brühe mit Buchstabennudeln	Aa,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	***Veg. Champignonsuppe***	Aa,G	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Kräutercremesuppe	Aa,G
Menü 1	Tortellini Formaggio Sahnesauce Blattsalat	Aa,G,F,I Aa,G C,G,J,L	Paniertes Schweineschnitzel Sauce Weizenrisotto Blattsalat	Aa,C Aa,G,I C,G,J,L	Maultaschen (Schwein) mit Zwiebelschmelze Salat aus Bio-Kartoffeln	Aa,G,I J	Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle Tomatensauce Rigatoni, Erbsen	 1,Aa,C,G Aa,G C,G,J,L	Seelachsfilet in Kartoffelpanade Ratatouille Langkornreis	D,Aa
Menü 2	***Gebratene Hähnchenkeule*** ***Geflügeljus, Couscous*** ***Salat aus Bio-Karotten und*** ***Bio-Kichererbsen***	 Aa	***Matjesfilet mit*** ***Joghurt-Apfel-Dip*** ***Dill-Bio-Kartoffeln*** ***Blattsalat***	1,D 2,3,5,G C,G,J,L	***Vegane gefüllte Rote Paprika*** ***Tomatensauce*** ***Vollkornreis*** ***Blattsalat***	Aa,I C,G,J,L	***Veg. Gekochte Eier*** ***Spinat*** ***Senfsauce, Bio-Kartoffeln*** ***mit Schnittlauch***	C Aa,G Aa,G,J	***Veg. Pfanne mit bayerischem*** ***Bio-Urreis, Pilze, Karotten,*** ***Brokkoli und Parmesan*** ***Blattsalat***	 Aa,G,I 1,C,G C,G,J,L
Vege-tarisch	Gemüsestrudel Langkornreis Currysauce Blattsalat	Aa,C,G,I Aa,G,J C,G,J,L	Großes Kartoffelrösti mit Letscho (Paprika,Tomate) und Hirtenkäse überbacken Blattsalat	 I G C,G,J,L	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen Pfirsichkompott	Aa,C;G,2 Aa,C;G,2	Veganes Blumenkohl- Kartoffel (Bio) -Curry Fladenbrot Blattsalat	F,I,J Aa, G C,G;J,L	Gebackener Camembert Preiselbeeren Ciabattabrötchen Blattsalat	Aa,G Aa C,G,J,L
Dessert	***Bio-Zitronen- Kurkumaquark***	G	***Frischobst***		Rosinenschnecke	Aa,C,G,F	***Panna Cotta***	G,F	***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 !