

Speiseplan

	Montag 20.05.2023		Dienstag 21.05.2023		Mittwoch 22.05.2023		Donnerstag 23.05.2023		Freitag 24.05.2023	
Suppe			Vegane Grünkernsuppe	Aa,F,I	Veg. Zucchinicremesuppe	Aa,G	Brühe mit Kräuterklößchen	Aa,C	Veg. Blumenkohlcremesuppe	Aa,G
Menü 1	F e i e r t a g		Fischnuggets im Backteig	Aa,D,G	Currywurst (Schwein) Kartoffelwedges	8,G,I,J Aa	Paprikarahmschnitzel vom Schwein	G	Glasnudelpfanne mit Erbsenprotein Nuggets	F,I
			Remouladensauce	1,4,5,AB, C,J			Bio-Spätzle	Aa,C	Wokgemüse(Karotte,Mais, Zuckerschote) Blattsalat	C,G,J,L
			Salat aus Bio-Kartoffeln	J	Blattsalat	C,G,J,L	Blattsalat	C,G,J,L		
Menü 2			Soja-Gemüse-Lasagne (Karotte,Sellerie,Lauch)	Aa,J,G,I	Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse und Hirtenkäse (Karotte, Wirsing,Paprika)	Aa I,G	Rindergulasch mit Pilzen Semmelknödeln Sommergemüse	Aa,C,G	Gebr. Hähnchenbrustfilet Ratatouillegemüse (Zucchini,Paprika,Tomate) Gnocchi	C, G
			Gurkensalat	G,J	Blattsalat	C,G,J,L	(Karotten, Erbsen, Bohnen)			
Vege- tarisch			Pfannkuchen mit Blumenkohl a al creme	Aa,C,G Aa,G	Dinkelnudeln mit frischem Zucchiniragout Parmesan	Aa Aa	Vegane Rucola- Süßkartoffel- schnitte, Rahmkohlrabi	Aa,Ac Aa,G	Vegane Penne schwarzen Linsen in Tomatensugo Blattsalat	Aa C,G,J,L
Dessert			Bio-Banane		Vanille-Grießpudding	4,Ad,G	Frischobst		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),Grießklößchen, 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



Die Angebote/Komponenten welche im Speiseplan grau hervorgehoben sind, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !