

Speiseplan

| | Montag 17.06.2024 | | Dienstag 18.06.2024 | | Mittwoch 19.06.2024 | | Donnerstag 20.06.2024 | | Freitag 21.06.2024 | |
|--------------------------|---|------------|---|--------------------------------|--|-----------------------|--|---|---|------------------|
| Suppe | Vegane Minestrone | Aa,I | Veg. Käsecremesuppe | Aa,G | Veg. Gemüsecremesuppe | Aa,G,I | Eierflockensuppe | C,I | Vegane Karotten-Ingwersuppe | Aa |
| Menü 1 | Veg. Bunte Spiralnudeln mit Kräuter- Frischkäse-Sauce Karotten (Bio)- Krautsalat | Aa Aa,G | Putenbratwurst Zwiebelsauce Kartoffelpüree Kohlrabi à la creme | 2,8,J 2,G Aa,G | Schweinebraten mit Paprika- soße, Bio-Dampfkartoffeln Karottengemüse | J | Puten Cordon bleu Rahmsauce Rigatonelli Blattsalat | 1,2,7,Aa- Ad,C,G G Aa C,G,J,L | Veg. Nasi Goreng (gebratener Reis) mit Gemüse, Ei und roten Zwiebeln Gurkensalat | Aa,C,F G,J |
| Menü 2 | Putenpfannengyros Tsatsiki Tomatenreis Karotten (Bio)- Krautsalat | G | Räucherlachsravioli (Bio) mit Wurzelgemüwestreifen in Dillsauce Blattsalat | Aa,C,D I Aa,G C,G,J,L | Gemüsecroketten mit Schnittlauchdip Djuwetsch-Reis Blattsalat | Aa-Ad G C,G,L,J | Tortilla mit Sonnenblumen- hack, Mexikanisches Gemüse (Mais,Bohnen, Paprika) Blattsalat | Aa C,G,J,L | Veg. Vollkornspaghetti mit Auberginen und getrockneten Tomaten Gurkensalat | Aa 2,I G,J |
| Vege- tarisch | Gemüsekäseschnitte Tomatenreis mit frischen Kräutern Ratatouille | Aa,G,C,I | Ofenkartoffel gegrilltes Gemüse Tomatenquark-Dip Blattsalat | G C,G,J,L | Käsespätzle mit Zwiebeln und Schnittlauch Tomatensalat | Aa,C,G Aa,C,G | Schupfnudel (Bio)- Pfanne frischem Pfannengemüse Kräuterfrischkäsesoße Blattsalat | Aa,C I Aa,G C,G,J,L | Kartoffelsuppe mit Dampfnudel (1Stück) | G,I Aa,C,G |
| Dessert | Bio-Pfirsichquark | G | Bio-Banane | | Milchreis | 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 Bio



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 Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !