

Speiseplan

	Montag 27.05.2024		Dienstag 28.05.2024		Mittwoch 29.05.2024		Donnerstag 30.05.2024		Freitag 31.05.2024	
Suppe	Brühe mit Buchstabennudeln	Aa,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Spargelcremesuppe	Aa,G	F e i e r t a g		Veg. Kräutercremesuppe	Aa,G
Menü 1	Tortellini Formaggio Sahnesauce Blattsalat	Aa,G,F,I Aa,G C,G,J,L	Spargelragout mit paniertem Schweineschnitzel Kartoffeln	Aa,G Aa,C	Maultaschen (Schwein) mit Zwiebelschmelze Salat aus Bio-Kartoffeln	Aa,G,I J			Seelachsfilet in Kartoffelpanade Ratatouille Langkornreis	D,Aa
Menü 2	Gebratene Hähnchenkeule Geflügeljus, Couscous Salat aus Bio-Karotten und Bio-Kichererbsen	Aa	Matjesfilet mit Joghurt-Apple-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. 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 Pflirsichkompott	Aa,C;G,2 Aa,C;G,2			Gebackener Camembert Preiselbeeren Ciabattabrötchen Blattsalat	Aa,G Aa C,G,J,L
Dessert	Bio-Zitronen- Kurkumaquark	G	frische Erdbeeren		Rosinenschnecke	Aa,C,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), 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 !