

Speiseplan

	Montag 03.06.2024		Dienstag 04.06.2024		Mittwoch 05.06.2024		Donnerstag 06.06.2024		Freitag 07.06.2024	
Suppe	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,G	Vegane gebrannte Grießsuppe	Aa,I	Hühnersuppe Risi Bisi	I	Vegane Brühe /Gemüwestreifen	I	Vegane Tomatensuppe	
Menü 1	Halbes Hähnchen Baguettebrötchen Rohkostsalat	Aa,Ac J	Papikarahmgulasch (Schwein) Bio-Serviettenknödel Rote-Bete-Salat	G Aa,C,G 5a	Schinkennudeln mit Ei (Schwein) Tomatensauce Blattsalat	Aa,C,I,J C,G,J,L	Veg. Schupfnudeln mit Apfelmus	Aa,C,G,I	Paniertes Schollenfilet Salat aus Bio-Kartoffeln Zitronenecke	Aa,D J
Menü 2	Penne mit Bolognese (Rind) Parmesan Blattsalat	Aa,I C,G,1 C,G,J,L	Veg. Kartoffel-Pilzpfanne mit Lauch und grünen Bohnen Blattsalat	G C,G,J,L	Nasi Goreng (gebr.Reis mit Putenfleisch und Gemüse) (Karotte,Mais,Paprika) Blattsalat	Aa,C,F,I,J C,G,J,L	Putensteak Hawaii Currysauce Vollkornreis Blattsalat	G Aa,G,J	Veg. Bayerisches Pilzragout Bio- Spätzle Blattsalat	Aa,G Aa,C C,G,J,L
Vege- tarisch	Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Blattsalat	G C,G,J,L	Gnocchi mit Grillgemüse und roten Zwiebeln Tomaten-Basilikumsauce Blattsalat	C,G C,G,J,L	Pfannkuchen gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat Vollkorncouscous, Kräuterdip Blattsalat	Aa,C,F,G,H Aa,C,F,G,H Aa,C,G,J	Rührei Rahmspinat Petersilien-Bio-Kartoffeln	C,G Aa,G	Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott	Aa,G 4,G
Dessert	Bio-Erdbeerquark	G	Frischobst		Kirschstreusel	Aa,C,G,F	Schokoladenpudding	G	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 Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !