

Speiseplan

	Montag 24.06.2023		Dienstag 25.06.2023		Mittwoch 26.06.2023		Donnerstag 27.06.2023		Freitag 28.06.2023	
Suppe	Brühe mit Gemüsenockerln	Aa,C,I	Vegane Tomatensuppe		Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Hühnersuppe Risi Bisi	I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G
Menü 1	Gebackener Fleischkäse (Schwein), Zwiebelsauce Bohnen Kartoffelpüree	1,8,9,I,J 2,G	Mini Schweinshaxe Bratenjus Bio-Kartoffeln Gurkensalat		Paniertes Putenschnitzel Bratensauce Weizenrisotto Kaisergemüse	Aa,C,G Aa,G	Bunte Spiralnudeln Carbonara (Schwein) Schinken-Sahne-Sauce Blattsalat	Aa Aa,U,Z,I, 8 C,G,J,L	Seelachsfilet mit Senfkruste Tomatenlangkornreis Basilikumdip Blattsalat	4,Aa,D,G, J C,G,J C,G,J,L
Menü 2	Veg. Vollkornpenne mit Tomatensauce m. Karotten Parmesan Blattsalat	Aa 1,C,G C,G,J,L	Gedünstete Lachswürfel auf Curry-Chinagemüse (Paprika,Mais,Zuckerschote) Basmatireis	D Aa,G,F,J	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,G I C,G,J,L	Vegetarische Schnitzel Kartoffelwedges Letschogemüse (Paprika, Tomaten)	Ad,C,F,G, Aa I	Rindergeschnetzeltes Stroganoff Bio-Spätzle Rote Bete	 5a,G,J Aa,C 5a
Vege- tarisch	Langkornreispfanne mit Chinagemüse Currysauce Blattsalat	 Aa,G,J C,G,J,L	Spätzlepfanne mit frischen Champignons, Gemüse und Kürbiskernen Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	Vegane Falaffel- Kichererbsenbällchen Kokos-Rahmlinsen Blattsalat	Aa,Ab Aa,Ab F	Arme Ritter Vanillesauce	Aa,C,G G	Polenta-Taschen, Ratatouille (Tomate,Aubergine,Zucchini) Grünkernrisotto Blattsalat	Aa,C,U,I,J ,F Aa,G C,G,J,L
Dessert	Bio-Apfelquark	G	Frischobst		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G ,Ha	Sahnepudding	G	Frischobst	

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter https://sgn-wiesloch.de/wp-content/uploads/2024/01/Allergene-und-Zusatzstoffe_SGN.pdf

DE-BIO-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 Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !