

Speiseplan

| | Montag 29.07.2024 | | Dienstag 30.07.2024 | | Mittwoch 31.07.2024 | | Donnerstag 01.08.2024 | | Freitag 02.08.2024 | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Suppe | Veg. Knoblauchcremesuppe | Aa,G | Veg. Brokkolicremesuppe | Aa,G | Brühe mit Grießklößchen | Aa,C,I | Vegane Zwiebelsuppe | | Vegane Rote-Linsen-Curry-Suppe | B,I,J |
| Menü 1 | Veg. Penne mit Grünkern-Gemüse- Bolognese, Parmesan Blattsalat | Aa Aa,I,G 1,C,G C,G,J,L | Schwäbische Linsen Bio-Spätzle Wiener Würstchen (Schwein) | Aa,I Aa,C 2,7,8 | Speckkuchen (Schwein) Flammkuchen Art Blattsalat | Aa,G,2,8 C,G,J,L | Putenschnitzel in Käse-Eihülle Tomatensauce Rigatoni Erbsengemüse | 1, Aa,C,G Aa,G Aa | Fischfrikadellen Kräutermayonnaise Bunter Salat aus Bio-Kartoffeln | 8,Aa,C,D, G,J C,G,J J |
| Menü 2 | Hühnerfrikasee mit Champignons und Spargel Langkornreis Blattsalat | Aa,G C,G,J,L | Gedünstetes Seehechtfilet Rahmspinat Bio-Kartoffeln | D Aa,G | Mildes Thai-Curry, Putenfleisch Asiagemüse(Zuckerschote,Paprika, Karotte) Bio-Basmatireis Salat aus Bio-Karotten | Aa,F,I,J | Veg. Weizenrisotto-Pfanne mit Hirtenkäse und Gemüse (Brokkoli,Wirsing,Paprika) Tomaten- Gurkensalat | Aa G | Rinderbraten Kartoffelknödel Broccoli Salat aus Bio-Karotten | I |
| Vege- tarisch | Süße Grießspeise Warmes Kompott aus Bio-Johannisbeeren Zimtucker | Aa,G | Vegetarische Frühlingsrolle Sauce Süß-Sauer Langkornreis Blattsalat | 6,Ad,C,F, J C,G,L,J | Bio-Vollkorn-Spiralnudeln mit Gemüsepesto und Mozzarella Salat aus Bio-Karotten | Aa Aa 1,C,G,Ha G | Blumenkohl Frischkäse-Sesam-Sauce Bio-Kartoffeln Blattsalat | Aa,G,K C,G,J,L | Lasagne mit Sonnenblumen(Bio)- wurzelgemüsebolognese Blattsalat | Aa,G,I C,G,J,L |
| Dessert | Müslijoghurt m.Ahornsirup | Aa- Ad,G,Hb | 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, Müsli, 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 !