

# Speiseplan

	Montag 05.08.2024		Dienstag 06.08.2024		Mittwoch 07.08.2024		Donnerstag 08.08.2024		Freitag 09.08.2024	
<b>Suppe</b>	Vegane Minestrone	Aa,I	Veg. Käsecremesuppe	Aa,G	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Eierflockensuppe	C,I	Vegane Karotten-Ingwersuppe	Aa
<b>Menü 1</b>	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
<b>Menü 2</b>	Putenpfannengyros Tsatsiki Tomatenreis Karotten (Bio)- Krautsalat	G	Räucherlachsravioli (Bio) mit Wurzelgemüwestreifen in Dillsauce Blattsalat	Aa,C,D I Aa,G C,G,J,L	Gemüsekroketten 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
<b>Vege- tarisch</b>	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
<b>Dessert</b>	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](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 !