

# Speiseplan

	Montag 08.07.2024		Dienstag 09.07.2024		Mittwoch 10.07.2024		Donnerstag 11.07.2024		Freitag 12.07.2024	
<b>Suppe</b>	Brühe mit Eierstich	C,G,I	Vegane Grünkernsuppe	Aa,F,I	Veg. Zucchinicremesuppe	Aa,G	Brühe mit Kräuterklößchen	Aa,C	Veg. Blumenkohlcremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Putengulasch mit Ananas und Gemüsestreifen, milde Kokoscurrysauce, Langkornreis Blattsalat	B,I,J C,G,J,L	Fischnuggets im Backteig Remouladensauce Salat aus Bio-Kartoffeln	Aa,D,G 1,4,5,AB, C,J J	Currywurst (Schwein) Kartoffelwedges Blattsalat	8,G,I,J Aa C,G,J,L	Paprikarahmschnitzel vom Schwein Bio-Spätzle Blattsalat	G Aa,C C,G,J,L	Glasnudelpfanne mit Erbsenprotein Nuggets Wokgemüse(Karotte,Mais, Zuckerschote) Blattsalat	F,I C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	Veg. Vollkorn-Spiralnudeln mit Ricotta-Spinat-Sauce Salat aus Bio-Karotten	Aa Aa,G	Soja-Gemüse-Lasagne (Karotte,Sellerie,Lauch) Gurkensalat	Aa,J,G,I G,J	Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse und Hirtenkäse (Karotte, Wirsing,Paprika) Blattsalat	Aa I,G C,G,J,L	Rindergulasch mit Pilzen Semmelknödeln Sommergemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen)	Aa,C,G	Gebr. Hähnchenbrustfilet Ratatouillegemüse (Zucchini,Paprika,Tomate) Gnocchi	C, G
<b>Vegetarisch</b>	Veganer klarer Indischer Gemüseintopf mit Kichererbsen Fladenbrot	F Aa	Pfannkuchen mit Blumenkohl a al creme Blattsalat	Aa,C,G Aa,G C,G,L,J	Dinkelnudeln mit frischem Zucchiniragout Parmesan Blattsalat	Aa Aa 1,C,G	Vegane Rucola- Süßkartoffel-schnitte, Rahmkohlrabi	Aa,Ac Aa,G	Vegane Penne schwarzen Linsen in Tomatensugo Blattsalat	Aa C,G,J,L
<b>Dessert</b>	Bio-Himbeerquark	G	Frischobst		Muffin	Aa,C,G,H	Vanille-Grieß-Pudding	4,Aa,G	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-BIO-0106



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



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 !