

# Speiseplan

	Montag 19.08.2024		Dienstag 20.08.2024		Mittwoch 21.08.2024		Donnerstag 22.08.2024		Freitag 23.08.2024	
<b>Suppe</b>	Vegane Zwiebelsuppe		Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Karatoffelsuppe	Aa,G	Buchstabensuppe	Aa,I	Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Veg. Gemüseköttbullar Rahmsauce Kartoffelpüree Mischgemüse	C G 2,G	Bunter Wurstsalat (Schwein) Bratkartoffeln aus Bio- Kartoffeln	2,8,9,I,J	Frikadelle (Schwein), Jus Kartoffelpüree Karotten-Erbсен-Gemüse	Aa 2,G	Paniertes Putenschnitzel Spiralnudeln Tomatensauce Blattsalat	Aa,C,G Aa C,G,J,L	Fischfilet in Sesampanade Gemüsenu deln Asia-Dip Blattsalat	Aa,D,K Aa,F,I C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	Putengeschnetzeltes aus der Keule Vollkornreis Rohkostsalat		Spaghetti mit Lachswürfeln Brokkoli-Dill-Sauce Blattsalat	Aa D Aa,G C,G,J,L	Vollkornnudelpfanne Marktgemüse (Karotte, Brokkoli, Lauch) Gorgonzolasauce Blattsalat	Aa Aa,G C,G,J,L	Veganer Linseneintopf mit Bio-Kartoffeln Roggenbrötchen	I Aa,Ab,F	Veg. Kartoffel-Tortilla-Pfanne (Paprika, Aubergine, Zucchini) Blattsalat	G,C C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	Bärlauchpfannkuchen mit frischen Champignons und Zucchini Blattsalat	Aa,C,G Aa,G Aa,G C,G,J,L	Kartoffelrösti überbacken mit Tomaten und Mozzarella Blattsalat	G, Ha-Hh C,G,J,L	Bio-Grünkernbratlinge mit Gemüseragout Blattsalat	Aa Aa	Veg. Apulischer Nudelauflauf mit Tomaten und Parmesan überbacken Blattsalat	Aa 1,C,G C,G,J,L	Kirschmichel Vanillesauce	Aa,C,G 5,G
<b>Dessert</b>	Bio-Holunderblütenquark	G	Bio-Banane		Sahnepudding	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



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 !