

# Speiseplan

	Montag 16.09.2024		Dienstag 17.09.2024		Mittwoch 18.09.2024		Donnerstag 19.09.2024		Freitag 20.09.2024	
<b>Suppe</b>	Veg. Knoblauchcremesuppe	Aa,G	Veg. Brokkolicremesuppe	Aa,G	Brühe mit Grießklößchen	Aa,C,I	Vegane Zwiebelsuppe		Vegane Rote-Linsen-Curry-Suppe	B,I,J
<b>Menü 1</b>	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
<b>Menü 2</b>	Hühnerfrikassee 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
<b>Vege- tarisch</b>	Süße Grießspeise Warmes Kompott aus Bio-Johannisbeeren Zimtucker	Aa,G	Vegetarische Frühlingsrolle Sauce Süß-Sauer Langkornreis Blattsalat	8,Aa,C,F,J C,G,L,J	Bio-Vollkorn-Spiralnudeln mit Gemüsepesto und Mozzarella Salat aus Bio-Karotten	Aa Aa 1,C,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 Ha C,G,J,L
<b>Dessert</b>	Müslijoghurt m.Ahornsirup	Aa- Ad,G,Hb	Frischobst		Donut	2,5,9,Aa, C,G,F,Ha, Hb	Karamellpudding	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-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.

*B. Kohm*

Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !