

Speiseplan

	Montag 30.09.2024		Dienstag 01.10.2024		Mittwoch 02.10.2024		Donnerstag 03.10.2024		Freitag 04.10.2024	
Suppe	Brühe mit Gemüsenockerln	Aa,C,I	Vegane Tomatensuppe		Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	F e i e r t a g		Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G
Menü 1	Gebackener Fleischkäse (Schwein), Zwiebelsauce Bohnen Kartoffelpüree	1,8,9,I,J 2,G	Mini Schweinshaxe Bratenjus Bio-Kartoffeln Gurkensalat		Paniertes Putenschnitzel Bratensauce Weizenrisotto Kaisergemüse	Aa,C,G Aa,G G,J			Seelachsfilet mit Senfkruste Tomatenlangkornreis Basilikumdip Blattsalat	4,Aa,D,G, J C,G,J C,G,J,L
Menü 2	Veg. Vollkornpenne mit Tomatensauce m. Karotten Parmesan Blattsalat	Aa 1,C,G C,G,J,L	Gedünstete Lachswürfel auf Curry-Chinagemüse (Paprika,Mais,Zuckerschote) Basmatireis	D Aa,G,F,J	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,G I C,G,J,L			Rindergeschnetzeltes Stroganoff Bio-Spätzle Rote Bete	 5a,G,J Aa,C 5a
Vege- tarisch	Langkornreispfanne mit Chinagemüse Currysauce Blattsalat		Spätzlepfanne mit frischen Champignons, Gemüse und Kürbiskernen Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	Vegane Falaffel- Kichererbsenbällchen Kokos-Rahmlinsen Blattsalat	Aa,Ab Aa,Ab F,I C,G,J,L			Polenta-Taschen, Ratatouille (Tomate,Aubergine,Zucchini) Grünkernrisotto Blattsalat	Aa,C,G,I,J ,F I Aa,G C,G,J,L
Dessert	Bio-Apfelquark	G	Frischobst		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G ,Ha			Frischobst	

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter https://sgn-wiesloch.de/wp-content/uploads/2024/01/Allergene-und-Zusatzstoffe_SGN.pdf

DE-BIO-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 !