

Speiseplan

	Montag 25.11.2024		Dienstag 26.11.2024		Mittwoch 27.11.2024		Donnerstag 28.11.2024		Freitag 29.11.2024	
Suppe	Vegane Zwiebelsuppe		Vegane Erbsen-Weizenschrotsuppe	Aa,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Hühnersuppe mit Grießklößchen	Aa,C,I	Veg.Champignoncremesuppe	Aa,G
Menü 1	Schupfnudeln mit Kraut und Speck (Schwein) Blattsalat	Aa,C,G,I 2,7 C,G,J,L	Putenschnitzel Milanese Spiralnudeln Tomatensauce Blattsalat	Aa,C,G Aa C,G,J,L	Krautwickel (Schwein) Kartoffelpüree Kümmeljus Blattsalat	9,Aa,C,J 2,G C,G,J,L	Linsen mit Bio-Spätzle Putenwiener	Aa,C,I 2,7,8	Seelachsfilet mit Vollkornpanade Salat aus Bio-Kartoffeln Remoulade	Aa,D,G,J J C,G,J,L
Menü 2	Putenkeulengulasch Karottengemüse Langkornreis		Lachsfilet mit Wokgemüse (Paprika, Mais,Zuckerschoten) Basmatireis	D Aa,I	Veg.Vollkornnudelpfanne m. Gemüse (Wirsing, Brokkoli, Karotten) Käsesauce Blattsalat	Aa Aa,G C,G,J,L	Sauerbraten (Rind) Kartoffelknödel Rotkohl	I	Veganer Steckrüben-Kartoffeleintopf Roggenbrötchen	I Aa,Ab,F
Vegetarisch	Großer Pfannkuchen gefüllt mit Schwarzwurzeln à la creme Blattsalat	Aa,C,G Aa,G C,G,J,L	Gnocchi mit Blattspinat -Sahne-Sauce Blattsalat	C Aa,G C,G,J,L	Dinkelgrießbrei mit Zimtucker Beerenkompott	Aa,G Aa,G	Vegetarische Gemüsebällchen mit gelbem Kürbiscurry Langkornreis Blattsalat	C,F C,F C,G,J,L	Soja-Gemüse-Lasagne (Karotte,Sellerie,Lauch) Blattsalat	Aa,G,F,I C,G,J,L
Dessert	Bio-Himbeerquark	G	Bio-Banane		Karamellpudding	G	Frischobst		Frischobst	

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter 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), Grünkern, Hafer-, Hirse-, Reisflocken, Hirse, Humus, Ketchup, Kichererbsen, Kürbis, Lachsravioli, Linsen, Maisgrieß, Müsli, sämtliche Nudelsorten (außer asiatischen Nudeln) sämtliche Reissorten, Rosenkohl, Schupfnudeln, Senf, Serviettenknödel, Sojageschnetzelttes, Sojahack, Sonnenblumenhack, Tomatenmark, Vollkornbrot; weitere Produkte sind auf dem Speiseplan mit Bio gekennzeichnet.



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 !