

# Speiseplan

	Montag 25.11.2024		Dienstag 26.11.2024		Mittwoch 27.11.2024		Donnerstag 28.11.2024		Freitag 29.11.2024	
<b>Suppe</b>	Vegane Zwiebelsuppe		Vegane Erbsen-Weizenschrotsuppe	Aa,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Hühnersuppe mit Grießklößchen	Aa,C,I	Veg. Champignoncremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Schupfnudeln mit Kraut und Speck (Schwein)	Aa,C,G,I 2,7	Putenschnitzel Milanese Spiralnudeln Tomatensauce	Aa,C,G Aa	Krautwickel (Schwein) Kartoffelpüree Kümmeljus	9,Aa,C,J 2,G	Linsen mit Bio-Spätzle Putenwiener	Aa,C,I 2,7,8	Seelachsfilet mit Vollkornpanade Salat aus Bio-Kartoffeln	Aa,D,G,J J
	Blattsalat	C,G,J,L	Blattsalat	C,G,J,L	Blattsalat	C,G,J,L			Remoulade	C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	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
<b>Vegetarisch</b>	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
<b>Dessert</b>	Bio-Himbeerquark	G	Frischobst		Zwetschgen-Plunder	Aa,G	Vanillepudding	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), Grünkern, Hafer-, Hirse-, Reisflocken, Hirse, Humus, Ketchup, Kichererbsen, Kürbis, Lachsravioli, Linsen, Maisgrieß, Müsli, sämtliche Nudelsorten (außer asiatischen Nudeln) sämtliche Reissorten, Rosenkohl, Schupfnudeln, Senf, Serviettenknödel, Sojageschnitzeltes, 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 Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !