

# Speiseplan

	Montag 02.12.2024		Dienstag 03.12.2024		Mittwoch 04.12.2024		Donnerstag 05.12.2024		Freitag 06.12.2024	
<b>Suppe</b>	Klare Brühe mit Fadennudeln	Aa,I	Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G	Vegane Grünkernsuppe	Aa,I	Hühnersuppe mit Kokosmilch	I	Veg. Blumenkohlsuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Paniertes Schweineschnitzel Bio-Kartoffeln Erbsen	Aa,C,G	Gebratene Hähnchenbrust Letschogemüse (Paprika, Tomaten) Vollkorn Couscous	Aa Aa Aa	Veg. Käsespätzle Röstzwiebeln Blattsalat	Aa,C,G C,G,J,L	Leberknödel (Schwein) Specksoße Sauerkraut Püree	Aa,C 2,8 8 2,G	Seelachsfilet mit Senfkruste Basilikumdip Langkornreis Blattsalat	Aa,D,G,J G, J C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse (Karotte, Brokkoli, Wirsing) Sauerrahmsauce Blattsalat	Aa,I,G Aa,G C,G,J,L	Vollkornpfannkuchen mit Blumenkohl in Rahm Blattsalat	Aa,D,G,N C, G, J Aa C,G,J,L	Klarer Eintopf mit Bio-Kartoffeln Karotten, Wirsing und Wursteinlage (Pute) Weizenbrötchen	1,7,8 Aa	Penne Bolognese (Rind) Parmesan Blattsalat	Aa,I 1,C,G	Veganes Urgemüseragout (Pastinake, Sellerie, Kürbis) mit Pilzen und Bauernbrot	I Aa
<b>Vege- tarisch</b>	Schupfnudeln Apfelmus	Aa,C,G,I	Nudelschleifen mit Gorgonzolasauce Blattsalat	Aa Aa,G C,G,J,L	Kräuterröhrei Rahmspinat Bio- Risleekartoffeln	C,G, C,G, Aa,G	Veganes Kichererbsen-Kokos- Gemüsecurry (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl) Bulgur Salat aus Bio-Karotten	Aa	Gemüsemedaillon Vollkornnudeln Karotten-Sellerie-Sauce Blattsalat	Aa, AU, C, G, I Aa Aa, G, I C, G, J, L
<b>Dessert</b>	Bio-Mangoquark	G	Bio-Banane		Sahnepudding	4,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-BIO-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, Sojageschnitzel, 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 !