

Speiseplan

	Montag 09.12.2024		Dienstag 10.12.2024		Mittwoch 11.12.2024		Donnerstag 12.12.2024		Freitag 13.12.2024	
Suppe			Vegane Kürbiskokossuppe	Aa,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Minestrone	Aa,I	Geflügelcremesuppe	Aa,G,I
Menü 1	Kartoffelsuppe Dampfnudel	G,I Aa,G	Schweinegulasch "Schaschlik" (Schinken, Zwiebeln, Paprika) Bio-Kartoffeln Grüner Bohnensalat	1,2,8 5a	Putenbratwurst Kartoffelpüree Rotkohl Zwiebelsauce	2,8,J 2,G	Zwei Fleischklößchen (Schwein) Tomatensauce Langkornreis Blattsalat	C C,G,J,L	Gedünstetes Seelachsfilet Rahm-Blattspinat Bio-Kartoffeln	D Aa,G
Menü 2	Gebratene Hähnchenkeule Thymiansauce Erbsen-Langkornreis Blattsalat		Rigatoni mit Lachs und Romanesco in Dillsauce Blattsalat	Aa,D Aa,G C,G,J,L	Veganes mildes "Thaicurry" (Kohl,Karotte, Paprik) Vollkornreis Blattsalat	F,I C,G,J,L	Rinderbraten mit Sauce Semmelknödel Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)	Aa,C	vegane Sojabolognese Dinkelnudeln Parmesan Blattsalat	F,I Aa 1,C,G C,G,J,L
Vege- tarisch	Gemüsestrudel Kräuterkartoffeln Schnittlauch-Dip Blattsalat	Aa,C,G,I C,G,J C,G,J,L	Vegetarische Maultaschen auf Rahmkohl	Aa,C,G,I Aa,G	Gebratene Schupfnudeln frisches Pfannengemüse Rohkostsalat	Aa,C,G,I Aa,C,G,I	Gebackener Camembert Preiselbeeren Ciabattabrötchen Blattsalat	Aa,G 4 Aa C,G,J,L	Armer Ritter Vanillesoße	Aa,G,C 4,G
Dessert	Bio-Apfelquark	G	Bio-Banane		Schokoladenpudding	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, 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 Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !