

Speiseplan

	Montag 23.12.2024		Dienstag 24.12.2024		Mittwoch 25.12.2024		Donnerstag 26.12.2024		Freitag 27.12.2024	
Suppe	Veg. Broccolicremesuppe	Aa,G							Vegane Linsensuppe mit Curry	I,J
Menü 1	Rostbratwurst (Schwein)	8			F e i e r t a g e				Seehecht mit	D
	Wirsinggemüse	Aa,G							Bio- Kartoffeln in Gemüserahm	Aa,G,I
Menü 2	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel	Aa,G Aa,G							Blattsalat	C,G,J,L
	Langkornreis Blattsalat	C,G,J,L							Veg. Nasi Goreng (gebr.Reis) mit Chinagemüse und Ei (Karotte,Paprika,Kohl)	F,I C
Vege- tarisch	Nudelauflauf mit Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte)	Aa,C,G,I							Blattsalat	C,G,J,L
	Tomaten-Basilikum-Sauce Blattsalat	C,G,L,J						Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse	G	
Dessert								Gurken-Dip	G	
	Bio-Himbeerquark	G						Blattsalat	C,G,J,L	
								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), 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 !