

Speiseplan

	Montag 30.12.2024		Dienstag 31.12.2024		Mittwoch 01.01.2025		Donnerstag 02.01.2025		Freitag 03.01.2025		
Suppe	Eierflockensuppe	C,I	F e i e r t a g e			Vegane Minestrone			Veg. Kartoffel-Lauchsuppe	G,I	
Menü 1	Saumagen	8				Geschnittene Maultaschen (Schwein)			Aa,C,I,G	Fischfrikadellen	Aa,C,D,G, J
	Bratensauce					mit Gemüsestreifen und Ei			C	Kräutermayonaise	C,G,J
Menü 2	Kartoffelpüree	2,G				Blattsalat			C,G,L,J	Bunter Salat aus Bio-Kartoffeln	J
	Sauerkraut	8				Veganer Eintopf mit Bio-Erbsen			I	Vollkornspätzle mit Mischpilzen, Weißkohl	Aa,C
Vege- tarisch	Broccoli in Mandel-Käsesauce	Aa,G,Ha				Schrippe			Aa,Ac,F	Kräutern und Käsesauce	Aa,G
	Bio-Kartoffeln		Kleine Bio-Ofenkartoffeln				Blattsalat	C,G,J,L			
Dessert	Orientalischer Linsensalat		Kräuterquark			G	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen	Aa,C,G			
	Vanillequark	G	Rotkohlsalat				Pfirsichkompott				
			Früchtereis mit Kokosnuss			G	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), Grießklößchen, Grünkern, Hafer-, Hirse-, Reisflocken, Hirse, Humus, Ketchup, Kichererbsen, Kürbis, Lachsravioli, Linsen, Maisgrieß, Müsli, sämtliche Nudelsorten (außer asiatischen Nudeln) sämtliche Reissorten, Rosenkohl, Schupfnudeln, Senf, Serviettenknödel, Sojageschnetzeltes, Sojahack, Sonnenblumenhack, Tomatenmark, Vollkornbrot; weitere Produkte sind auf dem Speiseplan mit



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 !