

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) Wirsinggemüse Bio-Kartoffeln	8 Aa,G			F				Seehecht mit Bio- Kartoffeln in Gemüserahm Blattsalat	D Aa,G,I C,G,J,L
Menü 2	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel Langkornreis Blattsalat	Aa,G Aa,G C,G,J,L			e				Veg. Nasi Goreng (gebr.Reis) mit Chinagemüse und Ei (Karotte,Paprika,Kohl) Blattsalat	F,I C C,G,J,L
Vege- tarisch	Nudelauflauf mit Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte Tomaten-Basilikum-Sauce Blattsalat	Aa,C,G,I C,G,L,J			i				Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse Gurken-Dip Blattsalat	G G C,G,J,L
Dessert	Bio-Himbeerquark	G			r				Frischobst	
					t					
					a					
					g					
					e					

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 Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !