

Speiseplan

| | Montag 20.01.2025 | | Dienstag 21.01.2025 | | Mittwoch 22.01.2025 | | Donnerstag 23.01.2025 | | Freitag 24.01.2025 | |
|--------------------------|---|---------------------------|---|----------------------------|---|----------------------|--|------------------------------|---|--|
| Suppe | Klare Brühe mit Fadennudeln | Aa,I | Veg. Spinatcremesuppe | Aa,G | Vegane Grünkernsuppe | Aa,I | Hühnersuppe mit Kokosmilch | I | Veg. Blumenkohlsuppe | Aa,G |
| Menü 1 | 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 | I Aa,C 2,8 8 2,G | Seelachsfilet mit Senfkruste Basilikumdip Langkornreis Blattsalat | Aa,D,G,J G, J C,G,J,L |
| Menü 2 | 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,C,G, Aa,G 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 |
| Vege- tarisch | 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 |
| Dessert | 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

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, Sojageschnetzeltes, 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 !