

# Speiseplan

	Montag 03.02.2025		Dienstag 04.02.2025		Mittwoch 05.02.2025		Donnerstag 06.02.2025		Freitag 07.02.2025	
<b>Suppe</b>	Vegane Tomatensuppe	Aa	Veg. Kartoffelcremesuppe	G,I	Rinderkraftbrühe, Buchstaben	Aa,I	Vegane gebrannte Grießsuppe	Aa,I	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Serbischer Bohneneintopf mit Wursteinlage (Schwein) Roggenbrötchen	1,2,7,8,I Aa-Ac,F	Penne Carbonara Schinken-Sahne (Schwein)-Sauce Blattsalat	Aa 2,8,Aa,G C,G,J,L	Schweinebraten Thymiansauce Kartoffelknödel Bayrisch Kraut	I	Hähnchenbrust im Knuspermantel, Dinkelnudeln Schwarzwurzel à la creme	Aa-Ad Aa Aa,G	Paniertes Schofflenfilet Meerrettichdip Petersilien-Bio-Kartoffeln Blattsalat	Aa,D,G C,G,L C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	Vollkornpfannkuchen mit Kohlrabi à la creme Blattsalat	Aa,C,G Aa,G C,G,J,L	gekochte Eier Rahm-Blattspinat Bio-Kartoffeln	C Aa,G	Veg. Spätzlepfanne mit Lauch und Pilzen Karottensalat	Aa,C	Hausgemachte Lasagne (Rind) mit Hackfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,G,I	Veg. Kartoffel-Kürbissotto Parmesan Blattsalat	I 1,G,C
<b>Vegetarisch</b>	Bayerisches Pilzragout mit Gemüsestreifen und Kräutern Serviettenknödeln Blattsalat	Aa,G I Aa,C,G C,G,J,L	Gebackener Hirtenkäse Kräuterdip Langkornreis m. Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,G C,G,J I C,G,J,L	Schupfnudeln Apfelmus	Aa,C,G Aa,C,G	Gnocchi-Gemüsepfanne (Karotten,Sellerie,Lauch) mit Gorgonzolasauce Blattsalat	C,I Aa,G C,G,J,L	Tortellini mit Käsefüllung Kräutersauce Blattsalat	Aa,C,G,I Aa,G C,G,J,L
<b>Dessert</b>	Bio-Kirschquark	G	Bio-Banane		Mandelpudding	G,Ha	Frischobst		Frischobst	

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter [https://sgn-wiesloch.de/wp-content/uploads/2024/01/Allergene-und-Zusatzstoffe\\_SGN.pdf](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, 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 !