

Speiseplan

	Montag 10.02.2025		Dienstag 11.02.2025		Mittwoch 12.02.2025		Donnerstag 13.02.2025		Freitag 14.02.2025	
Suppe	Veg. Broccolicremesuppe	Aa,G	Veg. Knoblauchcremesuppe	Aa,G	Vegane Zwiebelsuppe		Kl. Brühe mit Gemüsestreifen	I	Vegane Linsensuppe mit Curry	I,J
Menü 1	Rostbratwurst (Schwein) Wirsinggemüse Bio-Kartoffeln	8 Aa,G	Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln und Karotten Rigatoni Blattsalat	A C,G,J,L	Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle Langkornreis, Geflügeljus Erbsen	1,Aa,C,G	Schwäbische Linsen und Bio-Spätzle Wienerle (Schwein)	I Aa,C 2,8,9	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	Kichererbsencurry mit buntem Gemüse und Couscous	F I Aa	Veg. Vollkornspaghetti mit Champignon-Käse-Sauce Karotten (Bio)-Kraut-Salat	Aa Aa,G J	Veg. Blumenkohl mit Frischkäse-Kräuter-Sauce Bio-Kartoffeln Blattsalat	Aa,G	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	Vegetarische Bio-Ravioli Kräuter-Sahnesauce Parmesan Blattsalat	Aa,C,I Aa,G 1,C,G C,G,J,L	Pfannkuchen mit Gemüse a la creme Karotten (Bio)-Kraut-Salat	Aa,C,G Aa,C,G Aa,G	Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen Apfelmus	Aa,C,G Ha	Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse Gurken-Dip Blattsalat	G G C,G,J,L
Dessert	Bio-Himbeerquark	G	Bio-Banane		Haselnusspudding	G,Hb	Frischobst		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), 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 !