

Speiseplan

	Montag 17.02.2025		Dienstag 18.02.2025		Mittwoch 19.02.2025		Donnerstag 20.02.2025		Freitag 21.02.2025	
Suppe	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Karotten-Ingwersuppe	Aa,G	Vegane Minestrone		Veg. Kartoffel-Lauchsuppe	G,I
Menü 1	Saumagen Bratensauce Kartoffelpüree Sauerkraut	8 2,G 8	Currywurst (Schwein) Würzige Kartoffelspalten Blattsalat	8,G,I,J Aa C,G,J,L	Puten-Pfannengyros Tsaziki Paprika-Langkornreis Blattsalat	 4,G C,G,J,L	Geschnittene Maultaschen (Schwein) mit Gemüsestreifen und Ei Blattsalat	Aa,C,I,G C C,G,L,J	Fischfrikadellen Kräutermayonaise Bunter Salat aus Bio-Kartoffeln	Aa,C,D,G, J C,G,J J
Menü 2	Veg. Penne in würziger Tomatensauce Parmesan Blattsalat	Aa 1,G C,G,J,L	Seelachsfilet Wirsing à la creme Bio- Kartoffeln	D Aa,G	Rindergulasch Serviettenknödel Blumenkohl	 Aa,C,G	Veganer Eintopf mit Bio-Erbsen Schrippe	I Aa,Ac,F	Vollkornspätzle mit Mischpilzen, Weißkohl Kräutern und Käsesauce Blattsalat	Aa,C Aa,G C,G,J,L
Vege- tarisch	Broccoli in Mandel-Käsesauce Bio-Kartoffeln Orientalischer Linsensalat	 Aa,G,Ha	Gemüse kroketten Djuwetsch Langkornreis Kräuter-Joghurt-Dip Blattsalat	Aa G C,G,J,L	Wurzelgemüse- Grünkern-Bolognese Bunte Spiralnudeln Parmesan, Blattsalat	 Aa,I Aa / 1,C,G	Kleine Bio-Ofenkartoffeln Kräuterquark Rotkohlsalat	 G	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen Pfirsichkompott	Aa,C,G
Dessert	Vanillequark	G	Bio-Banane		Grießdessert	Aa,G	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), Grießklößchen, Grünkern, Hafer-, Hirse-, Reissflocken, 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 Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !