

Speiseplan

| | Montag 26.05.2025 | | Dienstag 27.05.2025 | | Mittwoch 28.05.2025 | | Donnerstag 29.05.2025 | | Freitag 30.05.2025 | |
|--------------------------|---|------------|---|--------------------------------|--|--------------------------|--|--|---|----------------|
| Suppe | Vegane Minestrone | Aa,I | Veg. Käsecremesuppe | Aa,G | Veg. Gemüsecremesuppe | Aa,G,I | F e i e r t a g | | Vegane Karotten-Ingwersuppe | Aa |
| Menü 1 | Veg. Bunte Spiralnudeln mit Kräuter- Frischkäse-Sauce Karotten (Bio)- Krautsalat | Aa Aa,G | Putenbratwurst Zwiebelsauce Kartoffelpüree Kohlrabi à la creme | 2,8,J 2,G Aa,G | Schweinebraten mit Paprika- soße, Bio-Dampfkartoffeln Karottengemüse | J | | | Veg. Nasi Goreng (gebratener Reis) mit Gemüse, Ei und roten Zwiebeln Gurkensalat | Aa,C,F G,J |
| Menü 2 | Putenpfannengyros Tsatsiki Tomatenreis Karotten (Bio)- Krautsalat | G | Räucherlachsravioli (Bio) mit Wurzelgemüstreifen in Dillsauce Blattsalat | Aa,C,D I Aa,G C,G,J,L | Gemüsekäseschnitte mit Schnittlauchdip Djuwetsch-Reis Blattsalat | Aa,C,G,I G C,G,L,J | | | Veg. Vollkornspaghetti mit Tomaten-Linsengemüse Gurkensalat | Aa I G,J |
| Vege- tarisch | Gemüseknödel Tomatenreis mit frischen Kräutern Ratatouille | Aa-Ad, I | Ofenkartoffel gegrilltes Gemüse Tomatenquark-Dip Blattsalat | G C,G,J,L | Käsespätzle mit Zwiebeln und Schnittlauch Tomatensalat | Aa,C,G Aa,C,G | | | Kartoffelsuppe mit Dampfnudel (1Stück) | G,I Aa,C,G |
| Dessert | Bio-Pfirsichquark | G | Frischobst | | Apfelplunder | Aa,C,G | | | 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-, 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



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 !