

# Speiseplan

	Montag 02.06.2025		Dienstag 03.06.2025		Mittwoch 04.06.2025		Donnerstag 05.06.2025		Freitag 06.06.2025	
<b>Suppe</b>	Brühe mit Gemüsenockerln	Aa,C,I	Vegane Tomatensuppe		Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Hühnersuppe Risi Bisi	I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Gebackener Fleischkäse (Schwein), Zwiebelsauce Bohnen Kartoffelpüree	1,8,9,I,J  2,G	Mini Schweinshaxe Bratenjus Bio-Kartoffeln Gurkensalat		Paniertes Putenschnitzel Bratensauce Weizenrisotto Kaisergemüse	Aa,C,G  Aa,G	Bunte Spiralnudeln Carbonara (Pute) Schinken-Sahne-Sauce Blattsalat	Aa  Aa,U,Z,I, 8 C,G,J,L	Seelachsfilet mit Senfkruste Tomatenlangkornreis Basilikumdip Blattsalat	Aa,D,J,G  C,G,J C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	Veg. Vollkornpenne mit Tomatensauce m. Karotten Parmesan Blattsalat	Aa  1,C,G C,G,J,L	Gedünstete Lachswürfel auf Curry-Chinagemüse (Paprika,Mais,Zuckerschote) Basmatireis	D  Aa,G,F,J	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,G  I C,G,J,L	Vegetarische Schnitzel Kartoffelwedges Letschogemüse (Paprika, Tomaten)	Ad,C,F,G, Aa	Rindergeschnetzeltes (Bio-Rindfleisch) Stroganoff Bio-Spätzle Rote Bete	 5a,G,J Aa,C 5a
<b>Vege- tarisch</b>	Langkornreispfanne mit Chinagemüse Currysauce Blattsalat	  Aa,G,J C,G,J,L	Spätzlepfanne mit frischen Champignons, Gemüse und Kürbiskernen Blattsalat	Aa,C,G  I C,G,J,L	Vegane Falaffel- Kichererbsenbällchen Kokos-Rahmlinsen Blattsalat	Aa,Ab Aa,Ab F,I C,G,J,L	Arme Ritter Vanillesauce	Aa,C,G  G	Polenta-Taschen, Ratatouille (Tomate,Aubergine,Zucchini) Grünkernrisotto Blattsalat	Aa,C,G  I Aa,G C,G,J,L
<b>Dessert</b>	Bio-Apfelquark	G	Frischobst		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G ,Ha	Sahnepudding	G	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-0106



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



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 !