

# Speiseplan

	Montag 16.03.2026		Dienstag 17.03.2026		Mittwoch 18.03.2026		Donnerstag 19.03.2026		Freitag 20.03.2026	
<b>Suppe</b>	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Karotten-Ingwersuppe	Aa,G	Vegane Minestrone		Veg. Kartoffel-Lauchsuppe	G,I
<b>Menü 1</b>	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
<b>Menü 2</b>	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 (Biofleisch) Serviettenknödel Blumenkohl	 Aa,C,G	Veganer Eintopf mit Bio-Erbsen Schrippe	I  Aa,Ac,F	Vollkornspätzle mit Pilzen, Lauch, Karotte, Weißkohl, Kräutern und Käsesauce Blattsalat	Aa,C  Aa,G C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	Broccoli in Mandel-Käsesauce Bio-Kartoffeln Orientalischer Linsensalat	 Aa,G,Ha	Gemüsecroketten Djuwetsch Langkornreis Kräuter-Joghurt-Dip Blattsalat	Aa  G C,G,J,L	Grünkern-Bolognese mit (Karotte, Lauch, Sellerie) Bunte Spiralnudeln Parmesan, Blattsalat	  Aa,I Aa / 1,C,G	Kleine Bio-Ofenkartoffeln Kräuterquark Rote Beete Salat	 G L	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen Pfirsichkompott	Aa,C,G
<b>Dessert</b>	Vanillequark	G	Frischobst		Berliner	Aa,C,G,F	Früchtereis mit Kokosnuss	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-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, Tomatenkonserven (Mark, Würfel, passierte, geschälte), 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 !