

Speiseplan

	Montag 23.03.2026		Dienstag 24.03.2026		Mittwoch 25.03.2026		Donnerstag 26.03.2026		Freitag 27.03.2026	
Suppe	Sauerkrautsuppe (Schwein)	8, G	Veg. Selleriecremesuppe	Aa, G, I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa, G	Brühe mit Klößchen	Aa, C, L	Vegane Kürbiscremesuppe	Aa
Menü 1	Veg. Bio-Ravioli mit Tomaten-Basilikumsauce Parmesan Blattsalat	Aa, C, I 1, C, G C, G, J, L	Paniertes Putenschnitzel Rahmsauce Rigatonelli Blattsalat	Aa, C, G G Aa C, G, J, L	Schweinegeschnetzeltes mit mildem Curry u. Wokgemüse Langkornreis Blattsalat	Aa, B, G, I, J C, G, J, L	Leber- u. Blutwurst (Schwein) Sauerkraut Kartoffelpüree	1, 8 8 2, G	Seelachsfilet mit Sesampanade Gemüsenudeln Asia-Dip Blattsalat	Aa, D, K Aa, F, I C, G, J, L
Menü 2	Geflügelfrikadelle mit Bio-Kartoffeln Rahmerbsengemüse	Aa, C, J Aa, G	Heringshappen mit Äpfeln und Gurken mit Kartoffelrösti und Bohngemüse	C, D, G, J	Gekochtes Bio- Rindfleisch Meerrettichsauce Rote Beete Bio-Kartoffeln	Aa, G, L L	Veg. Vollkorn-Spiralnudeln Kräuterfrischkäsesauce Blattsalat	Aa Aa, G	Auflauf mit Spinat und Bio-Kartoffeln mit Käse überbacken Blattsalat	Aa, C, G G C, G, J, L
Vege- tarisch	Asiatische Soja-Gemüse-Pfanne (Karotte, Kraut, Paprika) Basmatireis, Curry-Joghurt-Dip Blattsalat	F, I, Aa G, J C, G, J, L	Vegetarische panierte Schnitzel (auf Milchbasis) Blumenkohl à la creme Bulgur	Aa- Ad, C, G Aa, G Aa	Kartoffelsuppe mit Dampfnudel	G, I G, I Aa, C, G	Hausgemachter Ofenschlupfer Vanillesauce	4, Aa, Ac C, G, Ha 4, G	Spätzle-Champignonpfanne mit Wurzelgemüwestreifen Frischkäsesauce Blattsalat	Aa, C, G I Aa, G C, G, J, L
Dessert	Bio-Zitrone-Ingwer-Quark	G	Frischobst		Schokocroissant	Aa, C, G	Sahnepudding	G	Frischobst	

Allergene und Zusatzstoffe finden sie unter https://sgn-wiesloch.de/wp-content/uploads/2024/01/Allergene-und-Zusatzstoffe_SGN.pdf

DE-BIO-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, Sojageschnitzeltes, 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 !