

Speiseplan

	Montag 30.03.2026		Dienstag 31.03.2026		Mittwoch 01.04.2026		Donnerstag 02.04.2026		Freitag 03.04.2026
Suppe	Vegane Zwiebelsuppe		Vegane Erbsen-Weizenschrotsuppe	Aa,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Hühnersuppe mit Grießklößchen	Aa,C,I	F e i e r t a g
Menü 1	Schupfnudeln mit Kraut und Speck (Schwein)	Aa,C,G,I 2,7	Hähnchenbrust Milanese Spiralnudeln Tomatensauce	Aa,C,G Aa	Krautwickel (Schwein) Kartoffelpüree Kümmeljus	9,Aa,C,J 2,G	Linsen mit Bio-Spätzle Putenwiener	Aa,C,I 2,7,8	
	Blattsalat	C,G,J,L	Blattsalat	C,G,J,L	Blattsalat	C,G,J,L			
Menü 2	Putenkeulengulasch Karottengemüse Couscous	Aa	Lachsfilet mit Wokgemüse (Edamame, Mais,Zuckerschoten) Basmatireis	D Aa,I	Veg.Vollkornnudelpfanne m. Gemüse (Wirsing, Brokkoli, Karotten) Käsesauce Blattsalat	Aa Aa,G C,G,J,L	Sauerbraten (Rind) Kartoffelknödel Rotkohl	I	
Vegetarisch	Großer Pfannkuchen gefüllt mit Schwarzwurzeln à la creme Blattsalat	Aa,C,G Aa,G C,G,J,L	Gnocchi mit Blattspinat -Sahne-Sauce Blattsalat	C Aa,G C,G,J,L	Dinkelgrießbrei mit Zimtucker Beerenkompott	Aa,G Aa,G	Soja-Gemüse-Lasagne (Karotte,Sellerie, Lauch) Blattsalat	Aa,F,G,I C,G,J,L	
Dessert	Bio-Himbeerquark	G	Frischobst		Quark-Plunder	Aa,G	Vanillepudding	G	

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, 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 Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !