

Speiseplan

	Montag 06.04.2026		Dienstag 07.04.2026		Mittwoch 08.04.2026		Donnerstag 09.04.2026		Freitag 10.04.2026		
Suppe			Vegane Grünkernsuppe	Aa,I	Veg. Zucchinicremesuppe	Aa,G	Brühe mit Kräuterklößchen	Aa,C	Veg. Blumenkohlcremesuppe	Aa,G	
Menü 1	F e i e r t a g		Currywurst (Schwein) Kartoffelwedges	8,9 Aa	Fischnuggets im Backteig Remouladensauce	Aa,D,G 1,4,7,AA, C,J	Paprikarahmschnitzel vom Schwein Bio-Spätzle Blattsalat	G Aa,C C,G,J,L	Seelachsfilet mit Senfkruste Tomatenlangkornreis Basilikumdip Blattsalat	Aa,D,G,J C,G,J C,G,J,L	
Menü 2			Soja-Gemüse-Lasagne (Karotte,Sellerie,Lauch) Gurkensalat	Aa,J,G,I,F G,J	Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse und Hirtenkäse (Karotte, Wirsing,Paprika) Blattsalat	Aa I,G C,G,J,L	Gulasch aus Bio Rindfleisch mit Pilzen, Semmelknödeln Sommergemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen)	Aa,C,G	Gebr. Hähnchenbrustfilet Ratatouillegemüse (Zucchini,Paprika,Tomate) Gnocchi	I C, G	
Vege- tarisch			Pfannkuchen mit Blumenkohl a al creme Blattsalat	Aa,C,G Aa,G C,G,L,J	Dinkelnudeln mit frischem Zucchiniragout Parmesan Blattsalat	Aa Aa 1,C,G	Vegane Rucola- Süßkartoffel- schnitte, Rahmkohlrabi	Aa,Ac Aa,G	Vegane Penne schwarzen Linsen in Tomatensugo Blattsalat	Aa C,G,J,L	
Dessert				Frischobst		Orangen-Muffin	Aa,C,G,H	Vanille-Grieß-Pudding	Aa,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, 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 !