

# Speiseplan

	Montag 13.04.2026		Dienstag 14.04.2026		Mittwoch 15.04.2026		Donnerstag 16.04.2026		Freitag 17.04.2026	
<b>Suppe</b>	Brühe mit Buchstabennudeln	Aa,I	Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Veg. Champignonsuppe	Aa,G	Eierflockensuppe	C,I	Veg. Kräutercremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Tortellini Formaggio Sahnesauce Blattsalat	Aa,C,G Aa,G C,G,J,L	Paniertes Schweineschnitzel Sauce Weizenrisotto Blattsalat	Aa,C Aa,G,I C,G,J,L	Maultaschen (Schwein) mit Zwiebelschmelze Salat aus Bio-Kartoffeln	Aa,C,I J	Hähnchenbrust im Knusper- mantel, Sauce Spiralnudeln Blattsalat	Aa Aa C,G,J,L	Seelachsfilet in Kartoffelpanade Ratatouille Langkornreis	D,Aa I
<b>Menü 2</b>	Gebratene Hähnchenkeule Geflügeljus, Couscous Salat aus Bio-Karotten und Bio-Kichererbsen	Aa	Matjesfilet mit Joghurt-Apfel-Dip Dill-Bio-Kartoffeln Blattsalat	1,D 2,3,5,G C,G,J,L	Veg. gefüllte Rote Paprika Tomatensauce Vollkornreis Blattsalat	Aa,C,F,I C,G,J,L	Veg. Gekochte Eier Spinat Senfsauce, Bio-Kartoffeln mit Schnittlauch	C Aa,G Aa,G,J	Vegane Currywurst Kartoffelwedges Blattsalat	Aa C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	Gemüsestrudel Langkornreis Currysauce Blattsalat	Aa,C,G,I,F Aa,G,J C,G,J,L	Großes Kartoffelrösti mit Letscho (Paprika, Tomate) und Hirtenkäse überbacken Blattsalat	G C,G,J,L	Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen Pfersichkompott	Aa,C;G,2 Aa,C;G,2	Veganes Blumenkohl- Kartoffel (Bio) -Curry Fladenbrot Blattsalat	Aa, G C,G,J,L	Gebackener Camembert Preiselbeeren Ciabattabrötchen Blattsalat	Aa,G Aa C,G,J,L
<b>Dessert</b>	Bio-Zitronen- Kurkumaquark	G	Frischobst		Rosinenschnecke	Aa,C,G,F	Panna Cotta	G,F	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 Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !