

# Speiseplan

	Montag 20.04.2026		Dienstag 21.04.2026		Mittwoch 22.04.2026		Donnerstag 23.04.2026		Freitag 24.04.2026	
<b>Suppe</b>	Veg. Kohlrabicremesuppe	Aa,G	Vegane gebrannte Grießsuppe	Aa,I	Hühnersuppe Risi Bisi	I	Vegane Brühe /Gemüwestreifen	I	Vegane Tomatensuppe	
<b>Menü 1</b>	Halbes Hähnchen Baguettebrötchen Rohkostsalat	Aa,Ac J	Paprikarahmgulasch (Schwein) Bio-Serviettenknödel Rote-Bete-Salat	G Aa,C,G 5a	Schinkennudeln mit Ei (Schwein) Tomatensauce Blattsalat	Aa,C,G,J C,G,J,L	Veg. Schupfnudeln mit Apfelmus	Aa,C,G	Paniertes Schollenfilet Bio-Kartoffeln Gurkensalat Schnittlauchdip	Aa,D G G
<b>Menü 2</b>	Penne mit Bolognese (Rind) Parmesan Blattsalat	Aa,I C,G,1 C,G,J,L	Stangenspargel mit Holländischer Soße Putenschinken und Kartoffeln	Aa,G,C 8,9	Veg.Kartoffel-Pilzpfanne mit Lauch und grünen Bohnen Blattsalat	G C,G,J,L	Putensteak Hawaii Currysauce Vollkornreis Blattsalat	G Aa,G,J	Veg. Bayerisches Pilzragout Bio- Spätzle Blattsalat	Aa,G,I Aa,C C,G,J,L
<b>Vege- tarisch</b>	Pfannkuchen gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat Vollkorn Couscous, Kräuterdip Blattsalat	Aa,C,F,G Aa,G C,G,J,L	Gnocchi mit Grillgemüse und roten Zwiebeln Tomaten-Basilikumsauce Blattsalat	C,G C,G,J,L	Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Blattsalat	G	Rührei Spinat in Cremesauce Petersilien-Bio-Kartoffeln	C,G Aa,G	Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott	Aa,G G
<b>Dessert</b>	Frischobst		Bio-Erdbeerquark	G	Kirschstreusel	Aa,C,G,F	Schokoladenpudding	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 !