

Speiseplan

| | Montag 15.04.2024 | | Dienstag 16.04.2024 | | Mittwoch 17.04.2024 | | Donnerstag 18.04.2024 | | Freitag 19.04.2024 | |
|--------------------------|---|--------------------------|---|-------------------|--|--------------------------------------|---|-------------|---|-------------------------|
| Suppe | Veg. Kohlrabicremesuppe | Aa,G | Vegane gebrannte Grießsuppe | Aa,I | Hühnersuppe Risi Bisi | I | Vegane Brühe /Gemüestreifen | I | Vegane Tomatensuppe | |
| Menü 1 | Halbes Hähnchen Baguettebrötchen Rohkostsalat | Aa,Ac J | Papikarahmgulasch (Schwein) Bio-Serviettenknödel Rote-Bete-Salat | G Aa,C,G 5a | Schinkennudeln mit Ei (Schwein) Tomatensauce Blattsalat | Aa,C,I,J C,G,J,L | Veg. Schupfnudeln mit Apfelmus | Aa,C,G,I | Paniertes Schollenfilet Salat aus Bio-Kartoffeln Schnittlauch-Dip Zitronenecke | Aa,D J C,G,J |
| Menü 2 | Spaghetti Bolognese (Rind) Parmesan Blattsalat | Aa,I C,G,1 C,G,J,L | Veg. Kartoffel-Pilzpfanne mit Lauch und grünen Bohnen Blattsalat | G C,G,J,L | Nasi Goreng (gebr.Reis mit Putenfleisch und Gemüse) (Karotte,Mais,Paprika) Blattsalat | Aa,C,F,I,J C,G,J,L | Putensteak Hawaii Currysauce Vollkornreis Blattsalat | G Aa,G,J | Veg. Bayerisches Pilzragout Bio- Spätzle Blattsalat | Aa,G Aa,C C,G,J,L |
| Vege- tarisch | Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Blattsalat | G C,G,J,L | Gnocchi mit Grillgemüse und roten Zwiebeln Tomaten-Basilikumsauce Blattsalat | C,G C,G,J,L | Pfannkuchen gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat Vollkorn Couscous, Kräuter dip Blattsalat | Aa,C,F,G,H Aa,C,F,G,H Aa,C,G,J | Rührei Rahmspinat Petersilien-Bio-Kartoffeln | C,G Aa,G | Apfelstrudel Vanillesauce Pflaumenkompott | Aa,G 4,G |
| Dessert | Bio-Erdbeerquark | G | Bio-Banane | | Vanillepudding | G | Frischobst | | 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, sämtliche Nudelsorten (außer asiatischen Nudeln) sämtliche Reissorten, Rosenkohl, Schupfnudeln, Senf, Serviettenknödel, Sojageschnetzeltes, Sojahack, Sonnenblumenhack, Tomatenmark, Vollkornbrot; weitere Produkte sind auf dem Speiseplan mit Bio



Die Angebote/Komponenten die im Speiseplan fett/kursiv hervorgehoben sind, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Bertold Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !