

Speiseplan

	Montag 29.04.2024		Dienstag 30.04.2024		Mittwoch 01.05.2024		Donnerstag 02.05.2024		Freitag 03.05.2024	
Suppe	Vegane Minestrone	Aa,I	Veg. Käsecremesuppe	Aa,G	F e i e r t a g		Eierflockensuppe	C,I	Vegane Karotten-Ingwersuppe	Aa
Menü 1	Veg. Bunte Spiralnudeln mit Kräuter- Frischkäse-Sauce Karotten (Bio)- Krautsalat	Aa Aa,G	Putenbratwurst Zwiebelsauce Kartoffelpüree Kohlrabi à la creme	2,8,J 2,G Aa,G			Puten Cordon bleu Rahmsauce Rigatonelli Blattsalat	1,2,7,Aa- Ad,C,G G Aa C,G,J,L	Veg. Nasi Goreng (gebratener Reis) mit Gemüse, Ei und roten Zwiebeln Gurkensalat	Aa,C,F G,J
Menü 2	<i>Putenpfannengyros Tsatsiki Tomatenreis Karotten (Bio)- Krautsalat</i>	G	<i>Spargelragout mit Bio-Räucherlachsravioli und Schnittlauch</i>	Aa,D,G,C			<i>Tortilla mit Sonnenblumen- hack, Mexikanisches Gemüse (Mais,Bohnen, Paprika) Blattsalat</i>	Aa	<i>Veg. Vollkornspaghetti mit Auberginen und getrockneten Tomaten Gurkensalat</i>	Aa 2,I G,J
Vege- tarisch	Gemüsekäseschnitte Tomatenreis mit frischen Kräutern Ratatouille	Aa,G,C,I	Ofenkartoffel gegrilltes Gemüse Tomatenquark-Dip Blattsalat	G C,G,J,L			Schupfnudel (Bio)- Pfanne frischem Pfannengemüse Kräuterfrischkäsesoße Blattsalat	Aa,C I Aa,G C,G,J,L	Kartoffelsuppe mit Dampfnudel (1Stück)	G,I Aa,C,G
Dessert	<i>Frischobst</i>		<i>Bio-Erdbeerquark</i>	G			<i>Früchtereis mit Kokosnuss</i>	4,G	<i>Frischobst</i>	

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 Kohm

Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !