

# Speiseplan

	Montag 06.05.2024		Dienstag 07.05.2024		Mittwoch 08.05.2024		Donnerstag 09.05.2024		Freitag 10.05.2024	
<b>Suppe</b>	Brühe mit Gemüsenockerln	Aa,C,I	Vegane Tomatensuppe		<b>Veg. Spargelcremesuppe</b>	Aa,G	<b>F e i e r t a g</b>		Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Mini Schweinshaxe Bratenjus Bio-Kartoffeln Gurkensalat		Gebackener Fleischkäse (Schwein), Zwiebelsauce Bohnen Kartoffelpüree	1,8,9,I,J  G,2	Paniertes Putenschnitzel Bratensauce Weizenrisotto Kaisergemüse	Aa,C,G  Aa,G			Seelachsfilet mit Senfkruste Tomatenlangkornreis Basilikumdip Blattsalat	4,Aa,D,G, J  C,G,J C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Veg. Vollkornpenne mit Tomatensauce m. Karotten Parmesan Blattsalat</b>	Aa  1,C,G C,G,J,L	<b>Stangenspargel mit Bearner Sauce Putenschinken Kartoffeln</b>	 Aa,C,G 8,9	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,G  I C,G,J,L			Rindergeschnetzeltes Stroganoff Bio-Spätzle Rote Bete	 5a,G,J Aa,C 5a
<b>Vege- tarisch</b>	Langkornreispfanne mit Chinagemüse Currysauce Blattsalat		Spätzlepfanne mit frischen Champignons, Gemüse und Kürbiskernen Blattsalat	Aa,C,G I C,G,J,L	<b>Vegane Falaffel- Kichererbsenbällchen Kokos-Rahmlinsen Blattsalat</b>	Aa,Ab Aa,Ab F			<b>Polenta-Taschen, Ratatouille (Tomate, Aubergine, Zucchini) Grünkernrisotto Blattsalat</b>	Aa,C,G,I,J ,F I Aa,G C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Frischobst</b>		<b>Erdbeer-Rhabarberkompott</b>		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G ,Ha			<b>Frischobst</b>	

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-BIO-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



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 !**