

Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule
vom 27.02 bis 02.03.2023

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
Montag	Karottensuppe mit Ingwer*2/4/i Ravioli mit Rindfleischfüllung*4/a1/c/i/j an Tomatensoße*4/9/i/j 	Karottensuppe mit Ingwer*2/4/i Panierte Selleriescheiben*a1/c dazu Kartoffeln*2 und Schnittlauchdip*g 	Kartoffeln *2 mit Sauce*i2/4	Karottensuppe mit Ingwer*2/4/i mit Brötchen*a1/h2
Dienstag	Klare Brühe mit Getreideschrot*a1/a2/a3/2/4/i Fischstäbchen *2/4/a1 mit Kartoffelpüree*g und Rahmspinat*4/g 	Klare Brühe mit Getreideschrot*a1/a2/a3/2/4/i Rahmspinat *4/g mit Butterkartoffeln *2/g und Rührei *c/g	Kartoffelbrei*g Sauce*2/4/i	Klare Brühe mit Getreideschrot*a1/a2/a3/2/4/i mit Brötchen*a1/h2
Mittwoch	Champignoncremesuppe*2/4/i Paniertes Schweineschnitzel *a1 mit Kartoffelsalat*2/4/i/j 	Champignoncremesuppe*2/4/i Gemüselasagne*2/4/i/a1/g an Tomatensoße*2/4/i 	Spätzle*a1/c mit Sauce*i2/4	Champignoncremesuppe*2/4/i mit Brötchen*a1/h2
Donnerstag	Nudelsuppe *2/4/i/a1/c Falafel*2/4/i/a1/c (orientalischer Bratling aus Kichererbsen) auf asiatischem Gemüse (Gemüsemischung aus Sojabohnenkeimlinge, Karotten, Paprika, Bambus) 	Nudelsuppe*2/4/i/a1/c Grießschnitten *a1/c/g mit Zimt und Zucker dazu Pfirsichkompott*2	Reis und Sauce*2/4/i	Nudelsuppe*2/4/i/a1/c mit Brötchen*a1/h2

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt
Zusatzstoffe und Allergene entnehmen sie der beigefügten Legende



Diese Speise empfehlen wir,
wenn sie sich nach den 10 Regeln der DGE ernähren möchten