

Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule
vom 06.03. bis 09.03.2023

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
Montag	Klare Brühe mit Eierstich*2/4/i/c Fleischkäse *2/4/i/ mit Kartoffelpüree *g und Erbsengemüse 	Klare Brühe mit Eierstich*2/4/i/c Vegetarisches Chili mit Kidneybohnen, Dicke Bohnen *2/4/i/j und Mais dazu ein Vollkornbrötchen*  a1/a2/a3	Kartoffelpüree *2 mit Sauce* _{i2/4}	Klare Brühe mit Eierstich*2/4/i/c mit Brötchen*_{a1/h2}
Dienstag	Kürbiscremesuppe*2/4/g/i Dampfnudel* _{a1/c/g} mit Vanillesoße* _{2/4/g} und Apfelsmus* ₂	Kürbiscremesuppe*2/4/g Polentaschnitte* _{2/4} mit einer Haube aus Saurer Sahne und Gemüse* _g (Karotte, Lauch und Sellerie) 	Spätzle* _{a1/c} mit Sauce* _{2/4/i}	Kürbiscremesuppe*2/4/g/i mit Brötchen*_{a1/h2}
Mittwoch	Klare Brühe mit Backerbsen*2/4/i  Vollkornspaghetti* _{a1} an einer Schinken-Sahne Soße * _{2/4/i/g}	Klare Brühe mit Backerbsen*2/4/i Vegetarische Maultaschen* _{a1/c/i} mit Karottenrahmgemüse* _g	Vollkornspaghetti* _{a1} mit Sahneseauce* _{i2/4}	Klare Brühe mit Backerbsen*2/4/i mit Brötchen*_{a1/h2}
Donnerstag	Paprikacremesuppe*2/4/i/g Putenschnitzel * _{a1} dazu Ofenkartoffeln* ₂ und Tzatziki* _g	Paprikacremesuppe*2/4/i/g Reis-Gemüseplätzchen* _{2/4/i/g} auf Rahmgemüse* _g (Karotte, Kohlrabi und Lauch) 	Ofenkartoffeln mit Sauce* _{2/4/i}	Paprikacremesuppe*2/4/i/g 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