









**Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule**  
**vom 20.03. bis 24.03.2023**

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
<b>Montag</b>	<b>Paprikacreme*2/4/i/g</b> Spaghetti *a1/c mit Sauce Bolognese* 2/4/i und geriebenem Käse*g  	<b>Paprikacreme*2/4/i/g</b> Erbsenbratlinge*a1/a2/a3/c/g/i auf winterlichem Rahmgemüse*g (Karotte, Kohlrabi, Lauch) 	Spätzle*a1/c mit Sauce*i2/4	<b>Paprikacreme*2/4/i/g mit Brötchen*a1/h2</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Grießklößchensuppe*2/4/i/a1/c</b> Hähnchenkeule*2/4/i mit Vollkornreis und Maisgemüse 	<b>Grießklößchensuppe*2/4/i/a1/c</b> Pfannkuchen*2/4/g/c/a1 mit Kirschkompott *2/g und Vanillesoße *g	Vollkornreis mit Sauce*2/4/i	<b>Grießklößchensuppe*2/4/i/a1/c mit Brötchen*a1/h2</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Blumenkohlcremesuppe *2/4/g/i</b> Putenschnitzel *a1 mit Rahmsauce*2/4/i/g dazu Spätzle*a1/c	<b>Blumenkohlcremesuppe *2/4/g/i</b> Panierter Fisch *a1/c mit Ofenkartoffeln*2/4/i/j und Schnittlauch-Dip*g 	Spätzle*a1/c mit Sauce*i2/4	<b>Blumenkohlcremesuppe *2/4/g/i mit Brötchen*a1/h2</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Klare Brühe mit Eierflocken*2/4/a1/c</b> Gefüllte Paprika*a1/c/g/i mit Reis und Tomatensoße*2/4/i  	<b>Klare Brühe mit Eierflocken*2/4/a1/c</b> Hirseküchlein*2/4/i an Karottenrahmgemüse*2/4/g 	Reis mit Sauce*2/4/i	<b>Klare Brühe mit Eierflocken*2/4/a1/c mit Brötchen*a1/h2</b>

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