





Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule  
vom 27.03. bis 31.03.2023

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
<b>Montag</b>	<b>Champignoncremesuppe*2/4/i/g</b> Fischstäbchen*2/4/a1 mit Kartoffelsalat*2/4/i/j 	<b>Champignoncremesuppe*2/4/i/g</b> Kürbis-Schwarzwurzel- Auflauf mit Haselnüssen*2/4/h2/g/c dazu Kartoffeln	Spätzle*2 mit Sauce*i2/4	<b>Champignoncremesuppe*2/4/i/g</b> mit Brötchen*a1/h2
<b>Dienstag</b>	<b>Klare Brühe mit Backerbsen*2/4/i/a1/c</b> Königsberger Klopse*2/4/i/a1/c (Hackfleischbällchen aus gemischtem Hackfleisch in heller Soße) mit Kartoffeln	<b>Klare Brühe mit Backerbsen*2/4/i/a1/c</b> Polenta mit Grillgemüse*2/4/i (Zucchini, Karotte, Paprika) dazu einen Paprikadip*g 	Kartoffeln*2 mit Sauce*2/4/i	<b>Klare Brühe mit Backerbsen*2/4/i/a1/c</b> mit Brötchen*a1/h2
<b>Mittwoch</b>	<b>Kürbissuppe*2/4/i/g</b> Milchreis*g mit Zimt-Zucker und Kirschkompott*2	<b>Kürbissuppe*2/4/i/g</b> Sojabolognaise*2/4/i dazu Vollkornnudeln*a1/c 	Vollkornnudeln*a1/c mit Bratensauce*i2/4	<b>Kürbissuppe*2/4/i/g</b> mit Brötchen*a1/h2
<b>Donnerstag</b>	<b>Klare Brühe mit Gemüstreifen*2/4/a1/c</b> Cevapcici*a1/c aus gemischtem Hackfleisch mit Tzatziki*g, Erbsengemüse und Reis 	<b>Klare Brühe mit Gemüstreifen*2/4/a1/c</b> Gemüsedinos*a1/2/4 mit Kartoffelecken*2 und Schnittlauch-Dip*g	Reis mit Sauce*2/4/i	<b>Klare Brühe mit Gemüstreifen*2/4/a1/c</b> 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