





**Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule**  
**vom 03.04. bis 04.04.2023**

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
<b>Montag</b>	<b>Champignoncremesuppe*2/4/i/g</b> Cordon Bleu*a1/c/2/4 vom Schwein mit Kartoffelsalat*2/j 	<b>Champignoncremesuppe*2/4/i/g</b> Kartoffelfrischkäsetaschen*2/4/g an Bad Boller Ratatouille*i (Gemüsepfanne mit Roter Bete, Kohlrabi und Karotten) 	Spätzle*a1/c mit Sauce*i2/4	<b>Champignoncremesuppe*2/4/i/g</b> <b>mit Brötchen*a1/h2</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Klare Brühe mit Backerbsen*2/4/i/a1/c</b> Bratwurst*2/3 vom Schwein mit Kartoffelbrei*g und Erbsengemüse 	<b>Klare Brühe mit Backerbsen*2/4/i/a1/c</b> Möhrenpuffer*c mit Kartoffeln*2 dazu einen Schnittlauchdip*g 	Kartoffeln*2 mit Sauce*2/4/i	<b>Klare Brühe mit Backerbsen*2/4/i/a1/c</b> <b>mit Brötchen*a1/h2</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Osterferien</b>			
<b>Donnerstag</b>	<b>Osterferien</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