








Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule
vom 17.04. bis 20.04.2023

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
Montag	Grießklößchensuppe*4/i/a1/c Vollkorn-Schinkennudeln*2/4/i/a1/c vom Schwein  mit Ei  dazu Tomatensauce*2/4/i/9	Grießklößchensuppe*4/i/a1/c Pfannkuchen*a1/c/g mit Vanillesoße *g/9 und Apfelmus*2	Vollkornnudeln*a1/c mit Sauce*i2/4	Grießklößchensuppe*4/i/a1/c mit Brötchen*a1/h2
Dienstag	Brokkolicremesuppe*2/4/i/g Lasagne mit Rinderhackfleisch*a1/2/4/i/c/g an Tomatensoße *2/4/i 	Brokkolicremesuppe*2/4/i/g Bandnudeln *a1/c an Seelachs- und Wildlachssahnesoße*4/2/g/i 	Bandnudeln *a1/c mit Sauce*2/4/i	Brokkolicremesuppe*2/4/i/g mit Brötchen*a1/h2
Mittwoch	Klare Brühe mit Flädle*2/4/i/a1/c Schweineschnitzel natur*a1 mit Spätzle*a1/c und Rahmsauce*2/4/i/g 	Klare Brühe mit Flädle*2/4/i/a1/c Gnocchi*a1/c mit Spinat und Mandeln dazu eine Frischkäsesoße*2/4/g/i 	Spätzle*a1/c mit Sauce*i2/4	Klare Brühe mit Flädle*2/4/i/a1/c mit Brötchen*a1/h2
Donnerstag	Champignoncremesuppe*2/4/i/g Chicken Nuggets*a1/c/2/4 mit Ofenkartoffeln*2 und selbstgemachtes Ketchup*2/4/i	Champignoncremesuppe*2/4/i/g Maiskolben mit Ofenkartoffeln*2 und Kräuterbutter*g 	Ofenkartoffeln*2 mit Sauce*2/4/i	Champignoncremesuppe*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