







Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule
vom 01.05. bis 04.05.2023

| Wochentag | Menue 1 | Menue 2 | Kleine Gericht | Ergänzungsangebot |
|-------------------|--|--|---------------------------|--|
| Montag | <i>Feiertag</i> | <i>Feiertag</i> | <i>Feiertag</i> | <i>Feiertag</i> |
| Dienstag | Gemüsekuchen*2/4/a1/c/g aus Vollkornmehl mit Paprika, Zucchini und Karotten dazu Schnittlauch-Dip*g  Karotten-Zucchini-Salat | Kaiserschmarrn*a1/c mit Apfelmus *2 und Vanillesoße*g Karotten-Zucchini-Salat | Reis mit Sauce*i | Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Schinkenstreifen*2/3 |
| Mittwoch | Linsengemüse *2/4/i mit 1 Paar Saiten *2/3/4 und Spätzle*a1/c  Karottensalat  | Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung*2/4/i/g auf Ratatouille-Gemüse aus Aubergine, Zucchini und Tomate Karottensalat | Spätzle*a1/c mit Sauce*ii | Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Kartoffeltasche*1/4/i/g |
| Donnerstag | Tortellini mit Rindfleischfüllung*a1/c/g mit Tomatensoße*2/4/i/j dazu geriebener Käse*g Gurkensalat  | Pikante Brokkoliplätzchen*a1/c/1/2/h1 mit Petersilienkartoffeln*2/g und einem Kräuterdip*g Gurkensalat  | Kartoffeln*c mit Sauce*i | Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit pikanten Brokkoliplätzchen*a1/c/1/2/h1 |

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt
Zusatzstoffe und Allergene entnehmen sie der beigefügten Legende

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.



Deutscher Gesellschaft für