

Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule vom 08.05. bis 11.05.2023

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleine Gericht	Ergänzungsangebot
Montag	Hackfleischspieß*2/4/i aus gemischtem Hackfleisch mit Reis und Blattsalat  	Vegetarische Kichererbsenbratlinge*2/i  mit Kartoffeln*2 dazu Ratatouillegemüse*4/i aus Aubergine, Zucchini und Tomaten	Reis mit Sauce*2/4/i	Salatteller mit Brötchen*_{a1/h2} mit Kichererbsenbratlinge*2/i
Dienstag	Hähnchen im Knuspermantel*a1/2/4 dazu Nudeln*a1/c Karotten-Zucchini Salat	Paprika-Polentataler*g/2/4/i dazu Grillgemüsepfanne*i aus Paprika, Karotte und Zucchini Knoblauch-Dip*g  Karotten-Zucchini Salat	Nudeln*a1/c mit Sauce*i	Salatteller mit Brötchen*_{a1/h2} mit Hähnchen im Knuspermantel*a1/2/4
Mittwoch	Hähnchenschenkel Sc.:2/4/i mit Reis und Balkangemüse (Gemüsemischung aus Bohnen, Paprika und Karotten)	Wildlachsfilet an Dillssoße*2/4/i/g dazu Kartoffeln*2 Karottensalat 	Kartoffeln*2 mit Sauce*ii	Salatteller mit Brötchen*_{a1/h2} mit Hähnchenschenkel
Donnerstag	Putengeschnetzeltes *2/4/ii/i mit Vollkornnudeln*a1/c  Gurkensalat	Pfannkuchen*a1/c/g/ Schokoladensoße *9,g Kirschkompott *2/9 Gurkensalat	Vollkornnudeln*a1/c mit Sauce*i	Salatteller mit Brötchen*_{a1/h2} mit Käsestreifen

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 Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.