

Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule vom 09.05- 12.05.2022

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
Montag	Hähnchenkeule Petersilienkartoffel* ₂ dazu Kräuter-Dip* _g Maisgemüse* _g	Nudelschnecken mit einer Füllung aus Spinat und Fetakäse* _{a1/c/g} Paprikasauce* _{i/2} Tomatensalat mit Rucola	Petersilienkartoffel* ₂ mit Sauce* _i	Salatteller mit Brötchen*_{a1/h2} Nudelschnecke*_{a1/c/g}
Dienstag	Paniertes Schnitzel * _{a1/c} mit Rahmsauce* _{i/g}  Spätzle* _{a1/c} Bunte Rohkost	Kürbisrösti mit gerösteten Kürbiskernen * _{c/i} dazu Kräuter-Tomaten-Dip* _g Bunte Rohkost	Spätzle* _{a1/c} mit Sauce* _i	Salatteller mit Brötchen*_{a1/h2} Kürbisrösti*_{c/i}
Mittwoch	Ravioli mit Rindfleischfüllung* _{a1/c/i/2} Tomatensauce* _{i/2}  Blattsalat	Kartoffel-Frischkäsetaschen* _{c/g/2} dazu Ratatouillgemüse* _{i/2} Blattsalat	Spätzle* _{a1/c} mit Sauce* _{ii}	Salatteller mit Brötchen*_{a1/h2} Kartoffel- Frischkäsetaschen*_{c/g/2}
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet „asiatische Art“* _{a1} Gelber Reis* _{1/4/i} Sc.: _{i/f} Gurkensalat	Fischstäbchen* _{a1/c} Butterkartoffeln* _{2/g} Spinat mit „Blubb“* _g	Gnocchi* _{c/2} mit Sauce* _i	Salatteller mit Brötchen*_{a1/h2} Hähnchenbruststreifen*_{a1}

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

