







Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule
vom 15.05. bis 18.05.2023

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleine Gericht	Ergänzungsangebot
Montag	Fleischkäse*2/3/4/i/j aus Schweinefleisch mit Kartoffelpüree *g und Karottengemüse 	Panierte Zucchinischnitten*a1/c/g mit Couscous*a1 und einen Paprika-Dip*g Karotten-Zucchini Salat 	Couscous mit Sauce*2/4/i	Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit panierten Zucchinischnitten
Dienstag	Spaghetti*a1/c mit einer Karotten-Basilikumsoße*2/4/i/j/g Gurkensalat	Gebratener Seelachs*a1/c mit Vollkornreis und Dillsoße*2/4/i/g Gurkensalat 	Vollkornreis mit Sauce*i	Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit gebratenem Seelachs
Mittwoch	Hackfleischbällchen*a1/c/g/i mit gemischtem Hackfleisch mit Nudeln*a1/c und Tomatensoße*2/4/i Tomatensalat  	Maiskölbchen*2 mit Kräuterbutter*g, Ofenkartoffeln*2 und Sauerrahm-Dip*g Tomatensalat 	Kartoffeln*2 mit Sauce*ii	Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Maiskolben
Donnerstag	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag

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.