










## Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule vom 22.05. bis 25.05.2023

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleine Gericht	Ergänzungsangebot
<b>Montag</b>	Cannelloni mit Rindfleischfüllung*2/4/a1/c/g dazu Tomatensoße*2/4/i Gurkensalat 	Spinatlasagne *2/4/i/g/a1 mit Tomatensauce*2/4/i Gurkensalat 	Spätzle*a1/c mit Sauce*2/4/i	<b>Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Käsestreifen</b>
<b>Dienstag</b>	Chili con Carne*2/4/i mit gemischtem Hackfleisch, Kidneybohnen und Fladenbrot*a1/a2/k Karottensalat   	Apfelküchle*a1/c mit Vanillesoße*g Karottensalat	Kartoffeln*2 mit Sauce*i	<b>Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit paniertem Fisch</b>
<b>Mittwoch</b>	Schinkennudeln*2/4/3/a1/c/g mit Ei angebraten mit Tomatensoße*2/4/i Bauernsalat aus Tomate, Paprika und Gurke 	Linsenbällchen*a1/c/g/2/ mit Tomatensoße *2/4/i und Vollkornspaghetti*a1/c Bauernsalat aus Tomate, Paprika und Gurke 	Vollkornspaghetti*a1/c mit Sauce*ii	<b>Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Linsenbällchen</b>
<b>Donnerstag</b>	Vegetarisch gefüllte Zucchini *g/c/i mit Vollkornreis und Ratatouillegemüse Karottensalat	Fischlasagne mit Tomate und Wildlachs*2/4/i/a1/c/g Karottensalat 	Vollkornreis mit Sauce*i	<b>Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit vegetarisch gefüllter Zucchini</b>

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.