

**Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule
vom 12.06. bis 15.06.2023**

| Wochentag | Menue 1 | Menue 2 | Kleines Gericht | Ergänzungsangebot |
|-------------------|--|---|--|--|
| Montag | Schweinerschnitzel natur*a1 mit Spätzle*a1/c dazu eine Paprikasoße*2/4/i/j  Gurkensalat  | Kartoffel-Zucchini-puffer *2/c dazu Tzatziki*g Gurkensalat  | Spätzle*a1/c mit Sauce*2/4/i | Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Kartoffel-Zucchini-puffer *2/c |
| Dienstag | Panierter Seelachs*a1 Kartoffel-Gurkensalat*2/4/i  und Leichter Remoulade*g Karottensalat | Vollkornnudeln*a1/c mit einer Honig-Basilikum Soße*2/4/i/g Karottensalat | Vollkornnudeln*a1/c mit Bratensauce*i | Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit panierten Fisch |
| Mittwoch | Spaghetti*a1/c mit einer Soße Bolognese*2/4/i/j  Geriebener Käse  Bauernsalat aus Tomate, Gurken und Paprika | Spaghetti*a1/c mit einer Sojabolognese*f/2/4/i  dazu geriebener Käse*g Bauernsalat aus Tomaten, Gurken und Paprika | Spaghetti*a1/c mit Tomatensauce*ii | Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Schinken*2/3 |
| Donnerstag | Pfannkuchen*a1/c/g mit Schokoladensoße*g und Kirschen*2 | Feta mit einer Haube aus Semmelbrösel und Kräuter*a1/g  dazu Kartoffeln*2 und Tomatensalat | Kartoffeln*2 mit Sauce*i | Salatteller mit Brötchen*a1/h2 Feta mit einer Haube aus Semmelbrösel und Kräuter*a1/g |

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.