






**Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule  
vom 19.06. bis 22.06.2023**

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
<b>Montag</b>	Spaghetti*a1/c an einer Schinken-Erbsen-Sahne Soße*2/4/i/3  Karottensalat	Linenslasagne*a1/c/2/4/i an einer Currysauce*2/4/i/j  Karottensalat	Spaghetti*a1/c mit heller Sauce*2/4/i	<b>Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Käsestreifen*g</b>
<b>Dienstag</b>	Kein Angebot	Kein Angebot	Kein Angebot	<b>Kein Angebot</b>
<b>Mittwoch</b>	Maultaschen geröstet mit Ei und Kräuter*2/a1/c dazu eine Tomatensoße*2/4/i/j  Bauernsalat (Salat aus Tomate, Paprika und Gurke)	Milchreis*g mit Zimt und Zucker dazu eine Himbeersoße	Kartoffeln*2 mit Tomatensauce*ii	<b>Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Schinken*2/3</b>
<b>Donnerstag</b>	Gebratener Tilapia*a1/c mit Nudeln und Tomatensauce*2/4/  Gurkensalat	Camembert, paniert *a1/c Kartoffel-Gurkensalat*2/3/i/j dazu einen Preiselbeeren-Dip*2/g	Nudeln*a1/c mit Sauce*i	<b>Salatteller mit Brötchen*a1/h2 Camembert, paniert *a1/c</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.