








Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule vom 26.06. bis 29.06.2023

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
Montag	Cordon Bleu*a1/c/2/4 mit Kartoffelsalat*2/j Blattsalat 	Fischstäbchen*a1/c aus Seelachs mit Kartoffelpüree *g und Erbsengemüse Blattsalat 	Kartoffelpüree *g mit Sauce*2/4/i	Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Fischstäbchen*a1/c
Dienstag	Gemüsekuchen*2/4/a1/c/g aus Vollkornmehl mit Paprika, Zucchini und Karotten dazu Schnittlauch-Dip*g Karotten-Zucchini Salat 	Kaiserschmarrn*a1/c mit Apfelmus *2 und Vanillesoße*g	Kartoffeln*2 mit Bratensauce*i	Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Käsestreifen
Mittwoch	Linsengemüse *2/4/i mit 1 Paar Saiten *2/3/4 und Spätzle*a1/c Karottensalat  	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung*2/4/i/g auf Ratatouille-Gemüse aus Aubergine, Zucchini und Tomate Karottensalat	Spätzle*a1/c mit Sauce*ii	Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung*2/4/i/g
Donnerstag	Tortellini mit Rindfleischfüllung*a1/c/g mit Tomatensoße*2/4/i/j dazu geriebener Käse*g 	Pikante Broccoliplätzchen*a1/c/1/2/h1 mit Petersilienkartoffeln*2/g und einem Kräuterdip*g Gurkensalat 	Kartoffeln*2 mit Sauce*i	Salatteller mit Brötchen*a1/h2 Pikante Broccoliplätzchen*a1/c/1/2/h1

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.