

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

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
<b>Montag</b>	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	<b>Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Fischstäbchen*a1/c</b>
<b>Dienstag</b>	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	<b>Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Käsestreifen</b>
<b>Mittwoch</b>	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	<b>Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung*2/4/i/g</b>
<b>Donnerstag</b>	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	<b>Salatteller mit Brötchen*a1/h2 Pikante Broccoliplätzchen*a1/c/1/2/h1</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.