










**Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule
vom 03.07. bis 06.07.2023**

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
Montag	Hackfleischspieß*2/4/i aus gemischtem Hackfleisch mit Reis und Blattsalat 	Vegetarische Kichererbsenbratlinge*2/i mit Kartoffeln*2 dazu Ratatouillegemüse*4/i aus Aubergine, Zucchini und Tomaten 	Reis mit Sauce*2/4/i	Salatteller mit Brötchen*_{a1/h2} mit Vegetarische Kichererbsenbratlinge*2/i
Dienstag	Chili con Carne*2/4/i mit gemischtem Hackfleisch, Kidneybohnen und Fladenbrot*a1/a2/k Karotten-Zucchini Salat  	Paprika-Polentataler*g/2/4/i dazu Grillgemüsepfanne*i aus Paprika, Karotte und Zucchini Knoblauch-Dip*g Karotten-Zucchini Salat 	Spätzle*a1/c mit Sauce*2/4/i	Salatteller mit Brötchen*_{a1/h2} mit Käsestreife*g
Mittwoch	Hähnchenschenkel Sc.:2/4/i mit Reis und Balkangemüse (Gemüsemischung aus Bohnen, Paprika und Karotten)	Wildlachsfilet an Dillsoße*2/4/i/g dazu Kartoffeln*2 Karottensalat 	Kartoffeln*2 mit Sauce	Salatteller mit Brötchen*_{a1/h2} mit Wildlachsfilet
Donnerstag	Rindergeschnetzeltes *2/4/i/j mit Vollkornnudeln*a1/c Gurkensalat  	Pfannkuchen*a1/c/g/ Schokoladensoße *9,g Kirschkompott *2/9	Nudeln*a1/c mit Sauce*i	Salatteller mit Brötchen*_{a1/h2} Schinkenstreifen*2/3/4

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen sie der beigefügten LegendeDie 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.