









**Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule
vom 10.07. bis 13.07.2023**

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
Montag	Putengyros*2/4/i mit Kartoffelecken*2 und Tzatziki*g dazu Balkangemüse	Panierte Zucchinischnitten*a1/c/g mit Couscous*a1 und einen Paparika-Dip*g  Karotten-Zucchini Salat	Kartoffelecken mit Sauce*2/4/i	Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Panierte Zucchinischnitten*a1/c/g
Dienstag	Spaghetti*a1/c mit einer Karotten- Basilikumsoße*2/4/i/j/g Gurkensalat	Gebratener Seelachs*a1/c mit Vollkornreis und Dillsoße*2/4/i/g  Gurkensalat	Reis mit Sauce*2/4/i	Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Gebratener Seelachs*a1/c
Mittwoch	Hackfleischbällchen*a1/c/g/i mit gemischtem Hackfleisch mit Nudeln*a1/c und Tomatensoße*2/4/i  Tomatensalat 	Maiskölbchen*2 mit Kräuterbutter*g, Ofenkartoffeln*2  und Sauerrahm-Dip*g Tomatensalat	Nudeln*a1/c Mit Sauce+2/4/i	Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Maiskölbchen*2
Donnerstag	Fleischkäse*2/3/4/i/j aus Schweinefleisch mit Kartoffelpüree *g  und Karottengemüse	Chili sin Carne mit Bulgur, Kidneybohnen und Paprika*a1/2/4/i/j  dazu Fladenbrot*a1/a2/k Blattsalat	Kartoffelpüree*g 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.