










**Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule
vom 17.07. bis 20.07.2023**

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleine Gericht	Ergänzungsangebot
Montag	Canelloni mit Rindfleischfüllung*2/4/a1/c/g dazu Tomatensoße*2/4/i Gurkensalat 	Spinatlasagne *2/4/i/g/a1 mit Tomatensauce*2/4/i Gurkensalat 	Spätzle*a1/c mit Sauce*2/4/i	Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Käsestreifen*g
Dienstag	Hähnchen im Knuspermantel*a1/2/4 dazu Nudeln*a1/c Karottensalat 	Apfelkühle*a1/c mit Vanillesoße*g	Nudeln*a1/c mit Sauce*2/4/i	Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Hähnchen im Knuspermantel*a1/2/4
Mittwoch	Schweineschnitzel natur gebraten*2/4/i dazu Spätzle Bauernsalat aus Tomate, Paprika und Gurke 	Linsenbällchen*a1/c/g/2/ mit Tomatensoße *2/4/i und Vollkornspaghetti*a1/c Bauernsalat aus Tomate, Paprika und Gurke 	Spätzle*a1/c Mit Sauce+2/4/i	Salatteller mit Brötchen*a1/h2 mit Linsenbällchen*a1/c/g/2/
Donnerstag	Gefüllte Zucchini *g/c/i mit gemischtem Hackfleisch mit Vollkornreis und Ratatouillegemüse  	Fischlasagne mit Tomate und Wildlachs*2/4/i/a1/c/g Karottensalat 	Reis mit Sauce*i	Salatteller mit Brötchen*a1/h2 Gefüllte Zucchini *g/c/i mit gemischtem Hackfleisch

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.