








Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule vom 17.10- 20.10.2022

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
Montag	Hackbraten *a1/c/i mit Kartoffelpüree*g und Erbsengemüse  	Feta mit einer Haube aus Semmelbrösel und Kräuter*2/4/i/g/a1 dazu Kartoffeln*2 und Kürbis-Chutney*2/4/i Bunter Blattsalat 	Kartoffelpüree*g mit Sauce*1/2/4	Champignoncremesuppe*1/4/i/g mit Brötchen*a1/h2
Dienstag	Rotbarschfilet*a1 mit fruchtiger Currysoße*2/4/g/i/j dazu Naturreis Karottensalat 	Nudel-Gemüseauflauf*2/4/i/a1/c mit Tomatensoße*2/4/i/9 Karottensalat	Reis mit Sauce*1/2/4	Klare Gemüsebrühe mit Gemüseeinlagen*2/4/i mit Brötchen*a1/h2
Mittwoch	Linsengemüse*2/4/i mit Wursteinlage*2/3/ dazu Spätzle*a1/c  	Kaiserschmarrn*a1/c/g/2/4 mit Apfelmus*2 und Vanillesoße*9/g	Spätzle*a1/c mit Sauce*1/2/4	Kürbiscremesuppe*2/4/g/i mit Brötchen*a1/h2
Donnerstag	Putengyros*2/4/i mit Reis und Tzatziki*g Gurkensalat 	Ravioli mit Käsefüllung*a1/c/g/2/4 dazu Tomatensoße*2/4/i Gurkensalat	Reis mit Tzatziki*g	Klare Brühe mit Grießklößchen*a1/c/i/2/4 mit Brötchen*a1/h2

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt
Zusatzstoffe und Allergene entnehmen sie der beigefügten Legend



Diese Speise empfehlen wir,
wenn sie sich nach den 10 Regeln der DGE ernähren möchten