

Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule vom 21.11. bis 24.11.2022

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
Montag	Grießklösschensuppe*2/4/i/a1/c Spaghetti *a1/c mit Sauce Bolognaise* 2/4/i und geriebenem Käse*g  	Grießklösschensuppe*2/4/i/a1/c 3 Pfannkuchen*2/4/g/c/a1 mit Kirschkompott *2/g und Vanillesoße *g	2 Pfannkuchen*2/4/g/c/a1 mit Sauce*2/4	Grießklösschensuppe*2/4/i/a1/c mit Brötchen*a1/h2
Dienstag	Kartoffelsuppe mit Lauch*2/4/i/g Hähnchenkeule*2/4/i mit Vollkornreis und Maisgemüse 	Kartoffelsuppe mit Lauch*2/4/i/g Kartoffel-Lauch Gratin*2/c mit Schnittlauch-Dipp*g	Vollkornreis mit Sauce*2/4	Kartoffelsuppe mit Lauch*2/4/i/g mit Brötchen*a1/h2
Mittwoch	Nudelsuppe*2/4/i/g Putenschnitzel *a1 mit Rahmsoße*2/4/i/g dazu Spätzle*a1/c	Nudelsuppe*2/4/i/g Paniertes Fisch *a1/c mit Kartoffelsalat*2/4/i/j und Schnittlauch-Dip*g 	Spätzle*2/4/i mit Sauce*2/4	Nudelsuppe*2/4/i/g mit Brötchen*a1/h2
Donnerstag	Kürbissuppe*2/4/g Gefüllte Paprika*a1/c/g/i mit Reis und Tomatensoße*2/4/i 	Kürbissuppe*2/4/g Hirseküchlein*2/4/i an Karottenrahmgemüse*2/4/g 	Reis mit Sauce*2/4/i	Kürbissuppe*2/4/g 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