








Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule vom 28.11. bis 01.12.2022

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
Montag	Paprikasuppe*2/4/i/g Fischstäbchen*2/4/a1 mit Salzkartoffeln*2 und Spinat*2/4/g 	Paprikasuppe*2/4/i/g Kürbis-Schwarzwurzel Auflauf mit Haselnüssen*2/4/h2/g/c dazu Kartoffeln	Salzkartoffeln*2 mit Sauce*2/4	Paprikasuppe*2/4/i/g mit Brötchen*a1/h2
Dienstag	Klare Brühe mit Eierstich*2/4/i/g/c Cannelloni mit Rindfleischfüllung*2/4/i/a1 dazu Tomatensoße*2/4/i 	Klare Brühe mit Eierstich*2/4/i/g/c Polenta mit Grillgemüse*2/4/i Dazu einen Paprikadip*g 	Spätzle*2/4/a1 mit Sauce*2/4	Klare Brühe mit Eierstich*2/4/i/g/c mit Brötchen*a1/h2
Mittwoch	Kürbissuppe*2/4/i/g Milchreis*g mit Zimt-Zucker und Kirschkompott*2	Kürbissuppe*2/4/i/g Sojabolognaise*2/4/i dazu Nudeln*a1/c 	Nudeln*2/4/i mit Sauce*2/4	Kürbissuppe*2/4/i/g mit Brötchen*a1/h2
Donnerstag	Klare Brühe mit Flädle*2/4/i/a1/c Cevapcici*a1/c mit Tzatziki*g und Reis   	Klare Brühe mit Flädle*2/4/i/a1/c Gemüsedinos*a1/2/4 mit Kartoffelecken*2 und Schnittlauch-Dip*g	Reis mit Sauce*2/4/i	Klare Brühe mit Flädle*2/4/i/a1/c 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