

Speiseplan für die Heinrich- Schickhardt –Schule
vom 12.12 bis 15.12.2022

Wochentag	Menue 1	Menue 2	Kleines Gericht	Ergänzungsangebot
Montag	Blumenkohlcremesuppe*2/4/i/g Hackbraten *a1/c/i mit Kartoffelpüree*g und Erbsengemüse  	Blumenkohlcremesuppe*2/4/i/g Feta mit einer Haube aus Semmelbrösel und Kräuter*2/4/i/g/a1 dazu Kartoffeln*2 und Kürbis-Chutney*2/4/i 	Kartoffelpüree*g mit Sauce*i2/4	Blumenkohlcremesuppe*2/4/i/g mit Brötchen*a1/h2
Dienstag	Klare Brühe mit Getreideschrot*2/4/i/g/a1 Rotbarschfilet*a1 mit fruchtiger Currysoße*2/4/g/i/j dazu Naturreis 	Klare Brühe mit Getreideschrot*2/4/i/g/a1 Nudel-Gemüseauflauf*2/4/i/a1/c mit Tomatensoße*2/4/i/9	Naturreis mit Sauce*i2/4	Klare Brühe mit Getreideschrot*2/4/i/g/a1 mit Brötchen*a1/h2
Mittwoch	Kürbiscremesuppe*2/4/g/i Linsengemüse*2/4/i mit 1 Paar Saiten*2/3/4 dazu Spätzle*a1/c  	Kürbiscremesuppe*2/4/g/i Kaiserschmarrn*a1/c/g/2/4 mit Apfelmus*2 und Vanillesoße*9/g	Spätzle*a1/c mit Sauce*i2/4	Kürbiscremesuppe*2/4/g/i mit Brötchen*a1/h2
Donnerstag	Klare Brühe mit Gemüstreifen*i/2/4 Putengyros*2/4/i mit Reis und Tzatziki*g 	Klare Brühe mit Gemüstreifen*i/2/4 Ravioli mit Käsefüllung*a1/c/g/2/4 dazu Tomatensoße*2/4/i	Reis mit Sauce*2/4/i	Klare Brühe mit Gemüstreifen*i/2/4 mit Brötchen*a1/h2

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



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