BERGEDORFER impuls
BETRIEBSSTÄTTEN gGMBH

Speiseplan Schulen Am Heidberg

KW 13	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025
Menü 1	Hähnchenkeule Bratensoße Wellenkarotte Bio-Kartoffelpüree (19)	Tortellini Tricolore Formaggio (13,,Weizen,15,19) mit Tomatensoße	Lammhacksteak (13,Weizen,15,21,22) Wedges Tzatziki (19) Krautsalat (3)	Schupfnudeln (13,Weizen,15) mit Käse-Gemüsesoße (Geflügel,1,19)	Kabeljau Brezel Bites (13,Weizen,16,19) Remoulade (1,3,9,15,22) Bio-Röstkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Falaffelbällchen (13,Weizen) Bratensoße Wellenkarotte Bio-Reis	Vegane Kartoffelcremesuppe mit Sojaschnetzeln (18)	Quinoa-Rote Bete- Frikadelle (15) Wedges Tzatziki (19) Krautsalat (3)	Bio-Reis Kräutersoße Süßkartoffel-Spinat- Frikadelle (15)	Mini-Germknödel mit Sauerkirschfüllung (13,Weizen) mit Vanillesoße (19)

Allergene und Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidantien, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (10) enthält Phenylalanin-Quelle, (11) kann abführend wirken, (12) unter Schutzatmosphäre verpackt, (13) Gluten, (14) Krebstiere, (15) Eier, (16) Fisch, (17) Erdnüsse, (18) Soja und Sojaprodukte, (19) Milch und Milcherzeugnisse, (20) Schalenfrüchte, (21) Sellerie, (22) Senf, (23) Sesam- und Sesamprodukte, (24) Schwefeldioxid, Sulfit

SERVICESEITE SCHULEN AM HEIDBERG
https://www.bi-catering.de/schulen-heidberg/

Änderungen aus küchentechnischen Gründen vorbehalten.

Die aufgeführten Bio-Komponenten sind Bio zertifiziert nach Bio-Code Nr.: DE-ÖKO-021

Hotline: 040 53 79 777 41 oder **Hotline@Bergedorfer-Impuls.com**
Von Montag bis Freitag: 10:00–11:30 Uhr und 12:30–15:30 Uhr
www.Bergedorfer-Impuls.com