

Speiseplan Schulen Am Heidberg



KW 10	Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026
Menü 1	Rindfleisch mit grünen Bohnen in Soße Bio-Kartoffeln	Bio-Penne dreifarbig (13,Weizen) Ajvar-Paprikasoße	Geflügelfrikadelle (13,Weizen,15,19,22) mit Pilzsoße und Bio-Kartoffelstampf (19)	Wedges mit Currywurstgulasch (2,3,8,22)	Grüne Bandnudeln (13,Weizen) mit Seelachs-Käsesoße (1,16,19)
Menü 2 vegetarisch	Gnocchi mit Kirschtomaten und Feta (19)	Back-Kartoffel mit Radieschenquark (19) und gerösteten Sojaschnitzeln (18)	Falaffelbällchen (13,Weizen) mit fruchtiger Chilisoße und Bio-Reis	Gemüsecurry mit Bio-Jasminreis	Warmer Grießbrei (19) mit Fruchtsoße
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, Sulfid					

SERVICESEITE SCHULEN AM HEIDBERG

<https://www.bi-catering.de/schulen-heidberg/>

Änderungen aus küchentechnischen Gründen vorbehalten.



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

Hotline: 040 53 79 777 40 oder Hotline@Bergedorfer-Impuls.com

Von Montag bis Donnerstag: 08:00–16:00 Uhr

und Freitag 08:00–15:30 Uhr

www.Bergedorfer-Impuls.com