

Speiseplan Schulen Am Heidberg



KW 4	Montag 19.01.2026	Dienstag 20.01.2026	Mittwoch 21.01.2026	Donnerstag 22.01.2026	Freitag 23.01.2026
Menü 1	Bio-Basmatireis mit Hühnchenragout "süss-sauer" (18)	Wedges Maiskolben Chilisauce	Eierpfannkuchen (13,Weizen,15,19) mit Apfelmus (3)	Bio-Nudeln (13,Weizen) mit Geflügel-Bolognese	Kartoffel-Spinat-Gratin (19) Fischrikadelle (13,Weizen,16,19)
Menü 2 vegetarisch	Bio-Kartoffelstampf (19) mit Schwarzwurzelschnitte (13,Weizen,19,23, SESAM)	Vegane Kartoffelsuppe mit Baguette (13,Weizen)	Valess-Schnitzel (13,Weizen,Hafer,15,19) Pilzsoße Bio-Kartoffeln	Tofu-Chili (18) mit Zucchini und Aubergine dazu Bio-Reis	Bio-Vollkornnudeln (13,Weizen) mit Tomatenragout
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