

Speiseplan Schulen Am Heidberg



KW 5	Montag 26.01.2026	Dienstag 27.01.2026	Mittwoch 28.01.2026	Donnerstag 29.01.2026	Freitag 30.01.2026
Menü 1	Frische Hühnersuppe mit Reiseinlage	Quarkkälchen (13,Weizen,15,19) mit Zwetschgensoße	Rosenkohl-Bratwurstpfanne (19,21) in Soße Bio-Kartoffeln	Bio-Nudeln (13,Weizen) Käsesoße "Carbonara Art" mit Geflügelfleisch (1,2,3,8,19)	One Pot Gnocchis mit Spinat, Kirschtomate, Zucchini, rote Zwiebeln und Cocktailshrimps (1,14)
Menü 2 vegetarisch	Spätzlepfanne (13,Weizen,15) mit Gemüse , Käse (19) und Röstzwiebeln (13,Weizen)	Winterlicher Gemüseintopf mit Kartoffeln, Steckrüben, Karotten und Lauch dazu ein Mini-Baguette (13-Weizen)	Sesam-Knusperschnitzel (13,Weizen,19,23,Sesam) mit Sellerie-Tomatensalsa (21) und Wedges	Linsenragout mit Blumenkohl und Brokkoli dazu Bio-Bulgur (13,Weizen)	Bio-Kartoffelpüree (19) mit Blattspinat und Rührei (15,19)
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, 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