

Speiseplan Schulen Am Heidberg



KW 8	Montag 16.02.2026	Dienstag 17.02.2026	Mittwoch 18.02.2026	Donnerstag 19.02.2026	Freitag 20.02.2026
Menü 1	Geflügel-Hackbällchen (13, Weizen, 15, 19, 22) Tomatensoße Bio-Kartoffeln	Vegane Kartoffelpuffer mit Apfelmus (3)	Kartoffel-Röstinchen mit Putengulasch	Lahmacun (Rind, 13, Weizen) mit Salat (3) und Tzatziki (19)	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Seelachs (16, 19) und Käse überbacken
Menü 2 vegetarisch	Süßkartoffelspalten mit Kräuterquark (19) und Möhrengemüse	Vegane Cannelotti (13, Weizen, 21) mit Gemüsefüllung Tomatensoße	Asia-Bratnudeln (13, Weizen) mit Gemüse in Chilisoße (2)	Bio-Reis mit Gemüse-Soja-Ragout (18)	Bio-Nudeln (13, Weizen) mit Tomatensoße und Erbsengemüse
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