

SPEISEPLAN

Phorms Campus Hamburg



KW 14	31.03.25	01.04.25	02.04.25	03.04.25	04.04.25
Gericht 1 vegetarisch	Vollkorn Spirelli in Kräutersoße mit Champignons und Erbsen ^{A1,G} dazu Sonnenblumenkerne	Chili sin carne vegetarisches Chili mit Paprika, Tomaten, Mais und Kidneybohnen dazu Salzkartoffeln	Thai Curry Tofu Rotes Kokos-Curry mit Gemüse und Tofu ^F dazu Basmati Reis	Gemüse Schnitzel ^{A1} mit Stampfkartoffeln und Buttergemüse ^G	Farfalle mit frischer Brokkoli Soße ^{A1,G} dazu Parmesan ^G
Gericht 2 Fisch / Fleisch	Spirelli in Kräutersoße mit Wildlachswürfel ^{G,A1} dazu Sonnenblumenkerne	Chili con carne Chili mit Rinderhack, Tomaten, Mais und Kidneybohnen dazu Salzkartoffeln		Hähnchen Schnitzel ^{A1,C} mit Stampfkartoffeln und Buttergemüse ^G	Farfalle mit frischer Blumenkohl Soße ^{A1,G} dazu Parmesan ^G
Zusatz- angebot	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Erdbeeryoghurt mit Haferflocken ^{A2,G}
<p>Alle Zutaten sind BIO und stehen unter der Kontrolle von DE-ÖKO-034 mit Ausnahme von: Wildlachs, Kokosmilch, Gemüse & Hähnchen Schnitzel</p> <p>Alle Fischprodukte sind aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC)</p> <p style="text-align: right;">Änderungen vorbehalten</p>					

A1 = Weizen
G = Milchprodukte

A2 = Hafer
J = Senf

A3 = Roggen
E = Erdnüsse

H1 = Mandel
K = Sesamsamen

H2 = Cashewkerne
C = Eier

H3 = Pinienkerne
F = Soja

D = Fisch
I = Sellerie

Wir wünschen guten Appetit!

GESUNDE SCHULVERPFLEGUNG