

SPEISEPLAN

Phorms Campus Hamburg



KW 15	07.04.25	08.04.25	09.04.25	10.04.25	11.04.25
Gericht 1 vegetarisch	Gemüse Ratatouille mit Parboiled Reis dazu Zaziki ^G	Pesto-Rosso ^{H2} Penne mit Pesto- Rosso-Soße ^{A1,G} dazu Kirschtomaten und Rucola	Kürbis-Kokos-Suppe mit Kürbiskernen dazu Roggen Baguette ^{A1,A2,A3}	Bällchen Mediterran ^{A1,G,K} mit Kartoffel Wedges und Erbsen-Möhren- Gemüse dazu Sour Cream ^G	Käsespätzle ^{A1,C,G} Spätzle mit geschmorten Zwiebeln und Gouda
Gericht 2 Fisch / Fleisch	Hähnchenschenkel mit Parboiled Reis und Tomatensoße dazu Zaziki ^G	Pesto-Verde ^{H3} Penne mit Pesto- Verde-Soße ^{A1,G} dazu Kirschtomaten und Rucola	Minestrone Hörnchen- Nudelsuppe mit frischem Gemüse dazu Baguette ^{A1}	Fischstäbchen (Seelachs ^{A1,D}) mit Kartoffel Wedges und Erbsen-Möhren- Gemüse dazu Sour Cream ^G	KITA: Pfannkuchen mit Apfelmus
Zusatz- angebot	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Milchreis ^G mit Zimt und Zucker oder roter Grütze	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst
<p>Alle Zutaten sind BIO und stehen unter der Kontrolle von DE-ÖKO-034 mit Ausnahme von: Hähnchenschenkel, Baguette und Fischstäbchen</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