

SPEISEPLAN

Phorms Campus Hamburg



KW 16	14.04.25	15.04.25	16.04.25	17.04.25	18.04.25
Gericht 1 vegetarisch	Ravioli Pizzaiola ^{A1,G} in Tomaten-Cassis- Soße dazu Parmesan ^G	Gute Laune Sternchen ^{A1,J,F,K} mit Erbsen und Möhren in Béchamelsoße ^{A1,G} dazu Parboiled Reis	Tomatencreme- suppe ^G mit geschnittenen Maultaschen dazu Laugen Gebäck ^{A1,A3}	Gemüsegulasch mit Champignons, Paprika und Zucchini dazu Rosmarinkartoffeln	Karfreitag
Gericht 2 Fisch / Fleisch	Bunte Nudeln ^{A1,G} in Tomaten-Cassis- Soße dazu Parmesan ^G	Seelachs in Krosspanade ^{A1,D} mit Erbsen und Möhren in Béchamelsoße ^{A1,G} dazu Parboiled Reis	Tomatencreme- suppe ^G mit Basmati Reis	Rindergulasch mit Rindfleisch und Paprika dazu Rosmarinkartoffeln	
Zusatz- angebot	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Quarkjoghurt mit Schoko Krunchy ^G	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	

Alle Zutaten sind BIO und stehen unter der Kontrolle von DE-ÖKO-034 mit Ausnahme von:
Knusperbackfisch und Laugengebäck

Alle Fischprodukte sind aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC)

Änderungen vorbehalten

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!