SPEISEPLAN

Phorms Campus Hamburg





KW 49	01.12.25	02.12.25	03.12.25	04.12.25	05.12.25
Gericht 1 vegetarisch	Bällchen Mediterran ^{A1,G,K} mit Parboiled Reis, Tomatensoße und Erbsen-Möhren- Gemüse	Pesto-Rosso H2 Penne mit Pesto- Rosso-Soße A1,G dazu Kirschtomaten und Rucola	Kürbis-Kokos-Suppe mit Süßkartoffeln dazu Kürbiskerne und Baguette ^{A1}	Chili sin carne vegetarisches Chili mit Paprika, Tomaten, Mais und Kidneybohnen dazu Salzkartoffeln	Käsespätzle ^{A1,C,G} Spätzle mit geschmorten Zwiebeln und Gouda ^G
Gericht 2 Fisch / Fleisch	Fischstäbchen (Seelachs ^{A1,D}) mit Parboiled Reis, Tomatensoße und Erbsen-Möhren- Gemüse	Pesto-Verde ^{H3} Penne mit Pesto- Verde-Soße ^{A1,G} dazu Kirschtomaten und Rucola	Minestrone Hörnchen- Nudelsuppe mit frischem Gemüse dazu Roggen Baguette ^{A1,A3}	Chili con carne Chili mit Rinderhack, Tomaten, Mais und Kidneybohnen dazu Salzkartoffeln	KITA: Reibekuchen 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

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

Fischstäbchen und Baguette

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 = Soia D = Fisch I = Sellerie

Wir wünschen guten Appetit!