

SPEISEPLAN

Phorms Campus Hamburg



KW 23	01.06.26	02.06.26	03.06.26	04.06.26	05.06.26
Gericht 1 vegetarisch	Tomatencremesuppe ^G mit geschnittenen Maultaschen dazu Laugen Gebäck ^{A1,A3G}	Chili sin Carne vegetarisches Chili mit Paprika, Tomaten, Mais und Kidneybohnen. dazu Salzkartoffeln	Schmetterlingsnudeln mit Spinat - Schmelzkäse- Soße ^{A1,G} dazu Sonnenblumenkerne	Gemüsegulasch mit Champignons, Paprika und Zucchini dazu Rosmarinkartoffeln	Gute Laune Sternchen ^{A1,J,F,K} mit Erbsen und Möhren in Béchamelsoße dazu Parboiled Reis
Gericht 2 Fisch / Fleisch	Tomatencremesuppe ^G mit Basmati Reis	Chili con Carne Chili mit Rinderhack, Tomaten, Mais und Kidneybohnen dazu Salzkartoffeln	Schmetterlingsnudeln mit Gemüse- Soße ^{A1,G} dazu Sonnenblumenkerne	Rindergulasch mit Rindfleisch und Paprika dazu Rosmarinkartoffeln	Lachsfilet in Krosspanade ^{A1,D} mit Erbsen und Möhren in Béchamelsoße ^{A1,G} dazu Parboiled Reis
Zusatz- angebot	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Quarkjoghurt mit Schoko Krunchy ^G	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:

Laugengebäck und Lachsfilet in Krosspanade

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!