

SPEISEPLAN

Phorms Campus Hamburg



KW 15	06.04.26	07.04.26	08.04.26	09.04.26	10.04.26
Gericht 1 vegetarisch	Ostermontag *****	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 ^{A1,G} dazu Parboiled Reis	Tomatencreme- suppe ^G mit geschnittenen Maultaschen dazu Laugengebäck ^{A1}
Gericht 2 Fisch / Fleisch	kein Mittagessen	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	Tomatencreme- suppe ^G mit Basmati Reis
Zusatz- angebot	—	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!