

SPEISEPLAN

Phorms Campus Hamburg



KW 11	09.03.26	10.03.26	11.03.26	12.03.26	13.03.26
Gericht 1 vegetarisch	Frische Tortellini mit Käse- Tomatenfüllung in Kräutersoße ^{A1,G,C} dazu Sonnenblumenkerne	Gemüse Frikadelle in Tomaten-Sahne- Soße ^G mit Parboiled Reis und Ofengemüse	Falafel Bällchen mit Erbsen-Möhren- Gemüse, Salzkartoffeln und Dill-Dip ^G	So Tomato Makkaroni in fruchtiger Tomatensoße ^{A1} dazu Parmesan ^G	Rührei ^C mit Spinat und Bratkartoffeln
Gericht 2 Fisch / Fleisch	Schmetterlingsnudeln mit Champignons und Erbsen in Kräutersoße ^{A1,G} dazu Sonnenblumenkerne	Geflügel Frikadelle in Tomaten-Sahne- Soße ^G mit Parboiled Reis und Ofengemüse	Alaska Seelachsfilet ^{A1,D} mit Erbsen-Möhren- Gemüse, Salzkartoffeln und Dill-Dip ^G	Bolognese Makkaroni in fruchtiger Tomatensoße mit Rinderhack ^{A1} und Parmesan ^G	
Zusatz- angebot	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Quarkjoghurt ^G mit Schoko Krunchy	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst
Alle Zutaten sind BIO und stehen unter der Kontrolle von DE-ÖKO-034 mit Ausnahme von: Gemüse & Geflügel Frikadelle, Alaska Seelachsfilet und Bratkartoffeln Alle Fischprodukte sind aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC) Änderungen vorbehalten					

A1 = Weizen
G = Milchprodukte

A2 = Dinkel
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