



## Speiseplan Phorms Campus Hamburg



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

Hähnchenbrust und Fischstäbchen

Alle Fischprodukte sind aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC)

KW	32	05.08.19	06.08.19	07.08.19	08.08.19	09.08.19
	<b>Gericht 1</b>	Frisches Gemüse in Tomatensoße dazu Parboiled Reis	3 Glücks Sterne (Knusper-Sterchen mit Hokkaido-Kürbis und Tofu A,F) mit Bratkartoffeln und Bohnengemüse	Pesto-Verde* Spaghetti (A) mit Pesto-Verde *enthält Pinienkerne	Rührei (C) dazu Spinat und Petersilienkartoffeln	So Tomato Vollkorn Penne (A) in Tomatensoße dazu Parmesan (G)
	<b>Gericht 2</b>		Hähnchenbrust mit Bratkartoffeln und Bohnengemüse		4 Fischstäbchen (A,D) dazu Spinat und Petersilienkartoffeln	Bolognese Penne (A) in Tomatensoße mit BIO Rinderhack dazu Parmesan (G)
	<b>Salatbar</b>	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Ananas	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Wassermelone	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Bananen	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Äpfel	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Wassermelone

**A** Glutenhaltiges Getreide  
**B** Krebstiere  
**C** Eier

**D** Fisch  
**E** Erdnüsse  
**F** Soja

**G** Milchprodukte  
**H** Schalenfrüchte  
**I** Sellerie

**J** Senf  
**K** Sesamsamen  
**L** Schwefeldioxid und Sulphite

**M** Lupinen  
**N** Weichtiere

Änderungen vorbehalten