



Speiseplan Phorms Campus Hamburg



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

Geflügelwiener, Fladenbrot, Hähnchenbrust, Kokosmilch und Crispy Fisch

Alle Fischprodukte sind aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC)

KW	33	12.08.19	13.08.19	14.08.19	15.08.19	16.08.19
	Gericht 1	Gemüsegulasch Paprika, Zucchini und Möhren dazu Salzkartoffeln und Kräuterquark (G)	Linseneintopf mit Minze und vegetarischen Würstchen dazu Vollkorn Fladenbrot (A,K)	Matsaman Curry Tofu Chinakohl, Kartoffeln, Zucchini, Porree und Tofu in Matsaman Curry-Kokos-Soße dazu Parboiled Reis	Ravioli Pizzaiola (A) in Tomatensauce dazu Rucola und Parmesan (G)	3 Glücks Sterne (Knusper-Sterchen mit Hokkaido-Kürbis und Tofu A,F) mit Rosmarinkartoffeln dazu Blumenkohl in Soße
	Gericht 2		Linseneintopf mit Minze und Geflügelwiener dazu Vollkorn Fladenbrot (A,K)	Matsaman Curry Huhn Hähnchenbrust, Chinakohl, Kartoffeln, Zucchini und Porree in Matsaman Curry-Kokos-Soße dazu Parboiled Reis	Maccaroni (A) in Tomatensauce dazu Rucola und Parmesan (G)	2 Crispy Fisch (A,D) (Seelachs) mit Rosmarinkartoffeln dazu Blumenkohl in Soße
	Salatbar	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