



Speiseplan Phorms Campus Hamburg



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

Kokosmilch, Seelachswürfel, Bratwurst, Seelachs in Krosspanade und Fladenbrot

Alle Fischprodukte sind aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC)

KW	34	19.08.19	20.08.19	21.08.19	22.08.19	23.08.19
	Gericht 1	Gelbes Curry Tofu Indisches Kokos-Curry mit Chinakohl, Porree, Möhren und Tofu (F) dazu Parboiled Reis	4 Traum Monde mit Bratkartoffeln dazu Dill-Dip (G) und Ketchup	Pesto-Rosso* Vollkorn Spirelli mit Pesto- Rosso-Sahne-Soße (A,G) dazu Rucola und Cherrytomaten *enthält Cashewnüsse	Falafel Taler mit Petersilienkartoffeln, und grünen Bohnen dazu Gurkensalat (G)	Lauchcremesuppe (G) dazu Vollkorn Fladenbrot (A)
	Gericht 2	Gelbes Curry Seelachs Indisches Kokos-Curry mit Chinakohl, Porree, Möhren und Seelachswürfel dazu Parboiled Reis	Geflügel Bratwurst mit Bratkartoffeln dazu Dill-Dip (G) und Ketchup	Pesto-Verde* Spirelli (A) in Pesto-Verde Sahne-Soße (G) dazu Rucola und Cherrytomaten *enthält Pinienkerne	Seelachs in Krosspanade (A,D) mit Petersilienkartoffeln, und grünen Bohnen dazu Gurkensalat (G)	Lauchcremesuppe (G) mit BIO Rinderhack dazu Fladenbrot (A)
	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