



Speiseplan Phorms Campus Hamburg



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

Fisch- und Fleischprodukten, Backwaren und Kokosmilch

Alle Fischprodukte sind aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC)

KW	2	07.01.19	08.01.19	09.01.19	10.01.19	11.01.19
	Gericht 1	Ravioli Pizzaiola (A) in Tomatensauce dazu Rucola und Parmesan (G)	3 Gute-Laune-Sterne (A,F) mit Kartoffelspalten und Brokkoli dazu Quark-Dip (G)	Matsaman Curry Tofu Chinakohl, Kartoffeln, Zucchini, Porree und Tofu in Matsaman Curry-Kokos-Soße dazu Parboiled Reis	Vollkorn Penne (A) mit Spinat-Schmelzkäse- Soße (G) dazu Sonnenblumenkerne	Kartoffelsuppe mit vegetarischen Würstchen dazu Baguette (A)
	Gericht 2	Maccaroni (A) in Tomatensauce dazu Rucola und Parmesan (G)	2 Crispy Fisch (A,D) (Seelachs) mit Kartoffelspalten und Brokkoli dazu Quark-Dip (G)	Matsaman Curry Huhn Hähnchenburst, Chinakohl, Kartoffeln, Zucchini und Porree in Matsaman Curry-Kokos-Soße dazu Parboiled Reis	Vollkorn Nudeln (A) mit Erbsen und Champignons in Rahmsoße (G) dazu Sonnenblumenkerne	Kartoffelsuppe mit Geflügel Klößchen dazu Vollkorn Baguette (A,K)
	Salatbar	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Bananen + Birnen & Früchtetea	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Äpfel + Clementinen	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Ananas / Honig Melone & Fencheltee	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Äpfel + Bananen	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Obst & Hagebuttentee

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