



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	4	21.01.19	22.01.19	23.01.19	24.01.19	25.01.19
	Gericht 1	Tomatencremesuppe (G) mit geschnittenen Maultaschen (A,C) dazu Mehrkorn Baguette (A)	Pesto-Rosso* Vollkorn Spirelli mit Pesto- Rosso-Sahne-Soße (A,G) dazu Rucola und Cherrytomaten *enthält Cashewnüsse	3 Glücks Sterne (Knusper-Sterchen mit Hokkaido-Kürbis und Tofu A,F) mit Rosmarinkartoffeln dazu Blumenkohl in Soße	Linseneintopf mit Minze und vegetarischen Würstchen dazu Vollkorn Fladenbrot (A,K)	4 Bällis Provincial A,F) in Béchamelsoße (A,G) mit Erbsen und Möhren dazu Parboiled Reis
	Gericht 2	Erbsencremesuppe dazu Baguette (A)	Pesto-Verde* Spirelli (A) in Pesto-Verde Sahne-Soße (G) dazu Rucola und Cherrytomaten *enthält Pinienkerne	Fischstäbchen (A,D) mit Rosmarinkartoffeln dazu Blumenkohl in Soße	Linseneintopf mit Minze und Geflügelwiener dazu Vollkorn Fladenbrot (A,K)	Königsberger Klopse (Rindfleisch) in Béchamelsoße mit Kapern (A,G) dazu Parboiled Reis
	Salatbar	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Bananen + Birnen & Fencheltee	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Äpfel / Clementinen	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Ananas / Honig Melone & Apfeltee	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Äpfel + Bananen	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Obst & Früchtetee

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