



## 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
	<b>Gericht 1</b>	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
	<b>Gericht 2</b>	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
	<b>Salatbar</b>	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