



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	5	28.01.19	29.01.19	30.01.19	31.01.19	01.02.19
	Gericht 1	Kartoffel-Brokkoli-Gratin Kartoffeln und frischer Brokkoli in Tomatensoße überbacken mit Gouda (G) dazu Falafel Taler	Chili sin carne vegetarisches Chili mit Tomaten, Mais und Kidneybohnen dazu Vollkorn Fladenbrot (A,K)	Frikassee Erbsen und Möhren (G) dazu Parboiled Reis	Ravioli Pizzaiola (A) in Tomatensauce dazu Rucola und Parmesan (G)	Ferien **** Kürbiscremesuppe (G) dazu Vollkorn Baguette (A)
	Gericht 2	Kartoffel-Brokkoli-Gratin Kartoffeln und frischer Brokkoli in Tomatensoße überbacken mit Gouda (G) dazu Seelachsfilet (D)	Chili con carne Chili mit Rinderhack, Tomaten, Mais und Kidneybohnen dazu Fladenbrot (A,K)	Hühnerfrikassee Hähnchenbrust mit Erbsen und Möhren (G) dazu Parboiled Reis	Bunte Nudeln (A) in Tomatensauce dazu Rucola und Parmesan (G)	
	Salatbar	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Äpfel + Clementinen & Früchtete	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Ananas + Birnen	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Bananen + Honig Melone & Früchtete	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Clementinen + Äpfel	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Obst

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