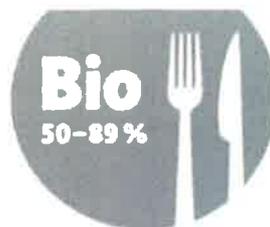


SPEISEPLAN

Phorms Campus Hamburg



KW 37	08.09.25	09.09.25	10.09.25	11.09.25	12.09.25
Gericht 1 vegetarisch	Pesto-Rosso ^{H2} Vollkorn Spirelli mit Pesto-Rosso- Soße ^{A1,G} dazu Sonnenblumenkerne	Gemüse Nuggets mit Kartoffelspalten, Buttergemüse ^G und Sour Cream ^G	Bällis Mediterran in Béchamelsoße mit Erbsen und Möhren dazu Parboiled Reis	2 Vegetarische Würstchen mit Stampfkartoffeln ^G und Gurkensalat ^G	Thai Curry Tofu Rotes Kokos-Curr mit Gemüse und Tofu ^F dazu Basmati Rei
Gericht 2 Fisch / Fleisch	Pesto-Verde ^{H3} Spirelli mit Pesto- Verde-Soße ^{A1,G} dazu Sonnenblumenkerne	Backfisch (Seelachs ^{A1,D}) mit Kartoffelspalten, Buttergemüse ^G und Sour Cream ^G	Königsberger Klopse (Rindfleisch) in Béchamelsoße mit Kapern dazu Parboiled Reis	2 Geflügel Wiener mit Stampfkartoffeln ^G und Gurkensalat ^G	
Zusatz- angebot	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Obst	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Obst	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Obst	Eis ^G	Bunte Salatmischung mit Öl und Balsamico & Obst

Alle Zutaten sind BIO und stehen unter der Kontrolle von DE-ÖKO-034 mit Ausnahme von:
Königsberger Klopse, Gemüse Nuggets, Backfisch, Geflügel Wiener, Kokosmilch und Eis

Alle Fischprodukte sind aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC)

Änderungen vorbehalten

A1 = Weizen
G = Milchprodukte

A2 = Dinkel
J = Senf

A3 = Roggen
E = Erdnüsse

H1 = Mandel
K = Sesamsamen

H2 = Cashewkerne
C = Eier

H3 = Pinienkerne
F = Soja

D = Fisch
I = Sellerie