





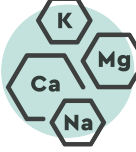







Phorms KiGa		Wöchentlicher Speiseplan KW17-26				
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack	
<b>Montag, 20.4.2026</b>	Pasta (1) mit Schinken-Sahne-Sauce (S,7,9,*) und frisch geriebenem Hartkäse (7,*)		Pasta (1) mit Gemüse-Rahm Sauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse (7,*)		Obst*	
<b>Dienstag, 21.4.2026</b>	Mediterranes Gemüse mit Bohnen und Couscous (1)		Mediterranes Gemüse mit Bohnen und Couscous (1)		Natur Joghurt (7)	
<b>Mittwoch, 22.4.2026</b>	Kartoffelpuffer* (1,3) mit Apfelmus		Kartoffelpuffer* (1,3) mit Apfelmus		Focaccia (1)	
<b>Donnerstag, 23.4.2026</b>	Knusper-Fisch (1,3,4,7,*), Karotten und Dampfkartoffel		Falafel auf Karotten-Gemüse und Dampfkartoffel		Blechkuchen (1,3,7)	
<b>Freitag, 24.4.2026</b>	Cevapcici (G,1,9,*) mit Reis und Ajvar		Veganes Gyros mit Reis und Ajvar		Obst*	

alle Speise sind in Bio-Qualität, wenn nicht anders gekennzeichnet

\*)konventionell

### **Allergene**

- 1) Gluten
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fisch-MSU
- 5) Erdnüsse
- 6) Soja
- 7) Milch
- 8) Schalenfrüchte
- 9) Sellerie
- 10) Senf
- 11) Sesam
- 12) Schwefeldioxid
- 13) Lupinen
- 14) Weichtiere

### **Besondere Auslobungen**

- a) Farbstoffe
  - b) Konservierungsstoffe
  - c) Antioxidationsmittel
  - d) Säuerungsmittel
  - e) Säureregulatoren
  - f) Emulgatoren
  - g) Stabilisatoren
  - h) Verdickungsmittel
- \*) konventionell
- R) Rind
  - G) Geflügel
  - S) Schwein