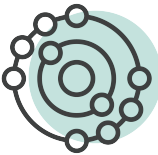
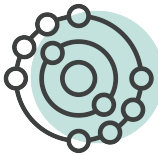
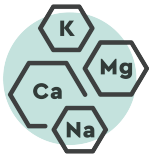
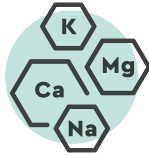


Phorms Schule Wöchentlicher Speiseplan KW10-26					
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack
Montag, 2.3.2026	Pasta (1) mit Rote-Bete Blumenkohlrahmauce (7) und frisch geriebenem Hartkäse (7)		Pasta (1) mit Rote-Bete Blumenkohlrahmauce (7) und frisch geriebenem Hartkäse (7)		Obst
Dienstag, 3.3.2026	Pizza Margherita* (1,7)		Pizza Margherita* (1,7)		Schokobrötchen (1,3,7,*)
Mittwoch, 4.3.2026	Wirsing-Hackfleischpfanne mit Reis (7)		Veggie Wirsing-Hackfleischpfanne mit Reis (7)		Blechkuchen (1,3,7)
Donnerstag, 5.3.2026	Knusper-Fischfilet mit Kräuter-Käse-Füllung (1,3,4,7,*), Karotten und Dampfkartoffel		Falafel auf Karotten-Gemüse und Dampfkartoffel		Laugenbrezel (1)
Freitag, 6.3.2026	Köttbular in Rahmsauce (7,R) mit Kartoffelpüree (7)		Pflanzliches Geschnetzeltes (7,9) mit Kartoffelpüree (7)		Obst

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

*)konventionell

Allergene

- 1) Gluten
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fisch-MSC
- 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