





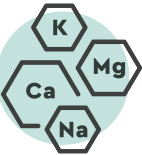
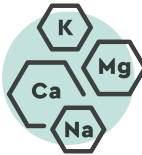






Phorms Schule		Wöchentlicher Speiseplan KW12-26				
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack	
Montag, 16.3.2026	Penne alio olio (1) mit Tomate, Ruccola und frisch geriebenem Hartkäse* (7)		Penne alio olio (1) mit Tomate, Ruccola und frisch geriebenem Hartkäse* (7)		Obst*	
Dienstag, 17.3.2026	Chilli con Carne (9,R) mit Bulgur (1) und Sauerrahm (7)		Chilli con verdura (9) mit Bulgur (1) und Sauerrahm (7)		Laugenstange (1,7,*)	
Mittwoch, 18.3.2026	Kartoffeltaschen mit Frischkäse (1,7,*), Frühlingsgemüse und Tomatensalsa		Kartoffeltaschen mit Frischkäse (1,7,*), Frühlingsgemüse und Tomatensalsa		Schoko- Reiswaffel	
	Nachtisch: Bananenquark (7)		Nachtisch: Bananenquark (7)			
Donnerstag, 19.3.2026	Semmelknödel (1,3,*) mit Waldpilz-Rahm* und frischem Schnittlauch		Semmelknödel (1,3,*) mit Waldpilz-Rahm* und frischem Schnittlauch		Homemade Cookies (1)	
Freitag, 20.3.2026	Gedämpftes Fischfilet* (4) mit Bohnengemüse und Kartoffeln		Blumenkohlsticks (1,9) mit Bohnengemüse und Kartoffeln		Obst*	

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

*)konventionell

Allergene

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