





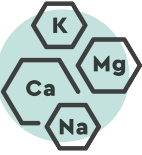
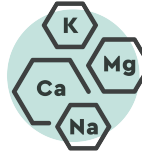






Phorms Schule		Wöchentlicher Speiseplan KW17-26				
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack	
Montag, 20.4.2026	Pasta (1) mit Schinken-Sahne-Sauce (S,7,9,*) und frisch geriebenem Hartkäse (7,*)		Pasta (1) mit Gemüse-Rahm Sauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse (7,*)		Obst*	
Dienstag, 21.4.2026	Mediterranes Gemüse mit Bohnen und Couscous (1)		Mediterranes Gemüse mit Bohnen und Couscous (1)		Schokobrotchen (1,3,7,*)	
	Nachtisch: Fruchtjoghurt (7)		Nachtisch: Fruchtjoghurt (7)			
Mittwoch, 22.4.2026	Kartoffelpuffer* (1,3) mit Apfelmus		Kartoffelpuffer* (1,3) mit Apfelmus		Focaccia (1)	
Donnerstag, 23.4.2026	Knusper-Fisch (1,3,4,7,*), Karotten und Dampfkartoffel		Falafel auf Karotten-Gemüse und Dampfkartoffel		Blechkuchen (1,3,7)	
Freitag, 24.4.2026	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-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