













Phorms Schule		Wöchentlicher Speiseplan KW19-26				
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack	
Montag, 4.5.2026	Tortellini (1) mit Gemüserahmsauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse (7) *		Tortellini (1) mit Gemüserahmsauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse (7) *		Obst*	
Dienstag, 5.5.2026	Chilli con Carne (9,R) mit Tortillachips* und Sauerrahm (7)		Chilli sin carne (9) mit Tortillachips* und Sauerrahm (7)		Laugenstange (1,7,*)	
Mittwoch, 6.5.2026	Linsensuppentopf (9) mit Gemüse und Brot (1)		Linsensuppentopf (9) mit Gemüse und Brot (1)		Schoko-Reiswaffel	
Donnerstag, 7.5.2026	Gebratener Reis mit Hühnchen (G), Bambus und Röstzwiebeln (1)		Gebratener Reis mit Bambus, Gemüse und Röstzwiebeln (1)		Homemade Cookies (1)	
Freitag, 8.5.2026	Seelachs* (1,4) auf Gemüsesugo und Rosmarinkartoffeln		Kartoffeltaschen mit Frischkäse (1,7,*) auf Gemüsesugo		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