

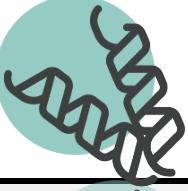





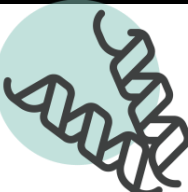



## Phorms Menü Ferienbetreuung Pfingsten KW 23-26

ORGANIC  
GARDEN

Bio  
50-89%



Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack
Montag, 1.6.2026	Butterchicken (7,G,*) mit Basmatireis		Schupfnudeln(1,3,*) mit Gemüse		Obst
Dienstag, 2.6.2026	Pasta(l) mit Tomatensauce und frisch geriebenem Hartkäse (7*)		Pasta(l) mit Tomatensauce und frisch geriebenem Hartkäse (7*)		Joghurt Natur
Mittwoch, 3.6.2026	Putengeschnetzeltes(7,G,*) mit Spätzle(1,3) und Schnittlauch(*)		Käsespätzle (1,3,7) mit Röstzwiebeln und Schnittlauch(*)		Apfelstrudel (1,3,7,*) mit Vanillesauce
Donnerstag, 4.6.2026	Feiertag		Feiertag		-----
Freitag, 5.6.2026	Kottbular(R,*,1) mit Rahmsauce(7) und Kartoffelpüree (7)		Falafel mit Zitronen-Dip(7) und gequetschten Kartoffel		Obst

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

### **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) Konservierungsmittel
- B) Farbstoffe
- C) Antioxidantien
- K) Koffein
- R) Regional
- W) Wildfang
- S) Schwein
- P) Konventionelle Panade
- \*) konventionell
- R) Rind
- v) Vegan
- G) Geflügel
- F) Fisch