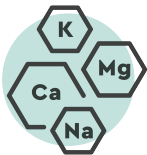
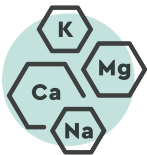


Phorms Schule				Wöchentlicher Speiseplan KW29-26			
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack		
Montag, 13.7.2026	Pasta (1) Lachs*-Sahne Sauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse* (7)		Pasta (1) mit Kräuter-Erbсен Pesto, Kirschtomaten und frisch geriebenem Hartkäse* (7)		Obst*		
Dienstag, 14.7.2026	Putengulasch (9,G) mit Spätzle (1,3)		Veganes Gulasch (9) mit Spätzle (1,3)		Mini Croissants (1,3,7,*)		
Mittwoch, 15.7.2026	Mediterrane Gemüse-Pfanne (9) mit Couscous (1) und Feta (7)		Mediterrane Gemüse-Pfanne (9) mit Couscous (1) und Feta (7)		Kuchen (1,3,7,*)		
Donnerstag, 16.7.2026	Fruchtiges Linsen-Dal (9) mit Basmatireis		Fruchtiges Linsen-Dal (9) mit Basmatireis		Foccacia* (1) mit Dip (7)		
	Nachtisch: Frucht-Lassi (7)		Nachtisch: Frucht-Lassi (7)				
Freitag, 17.7.2026	Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse (1,3) und Hackfleisch (R)		Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse (1,3) und vegetarischen, gerösteten Gemüsestreifen		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

- R) Rind
- G) Geflügel
- S) Schwein

Weitere Hinweise

Paprika
Kokosnuss

Enthalten in folgenden Komponenten in dieser Woche

Linsendaal
Linsendaal

Wir sind mit dem silbernen Bio-Siegel zertifiziert und verwenden daher überwiegend Bio-Zutaten (50 - 89 %), wenn nicht anders gekennzeichnet.

***enthält konventionelle Zutaten**

Folgende Zutaten sind konventionell:

Fisch, Hartkäse, Focaccia, Croissants, Kuchen, Obst