

Phorms Schule Wöchentlicher Speiseplan KW31-26					
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack
Montag, 27.7.2026	Pasta (1) mit Tomatensauce und frisch geriebenem Hartkäse (7,*)		Pasta (1) mit Tomatensauce und frisch geriebenem Hartkäse (7,*)		Obst*
Dienstag, 28.7.2026	Rostbratwürstel (S oder P,*) mit Apfelkraut und Schwarzbrot (1,*)		Kartoffelgulasch mit Schwarzbrot (1,9,*)		Pastel de Nata (1,3,7,*)
Mittwoch, 29.7.2026	Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln		Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln		Mini Croissant (1,3,7,*)
Donnerstag, 30.7.2026	Thai-Curry mit Hühnchen* (9,G) und Jasminreis		Thai-Curry mit Gemüse(9) und Jasminreis		Foccacia (1,*)
Freitag, 31.7.2026	Leberkassemmel (S oder P*, 1)		Gemüseschnitzel Semmel (1,3,*)		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

Ratatouille, Thai Curry mit Hühnchen, Thai Curry mit Gemüse
Thai Curry mit Hühnchen, Thai Curry mit Gemüse

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:

Hartkäse, Rostbratwurst, Schwarzbrot, Hühnchen, Obst, Pastel de Nata, Mini-Croissant, Focaccia