

Phorms Schule Wöchentlicher Speiseplan KW04-26					
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack
Montag, 19.1.2026	Quiche Lorraine (1,3,7) avec salade composée et vinaigrette framboise		Quiche Lorraine (1,3,7) avec salade composée et vinaigrette framboise		Fruits
Dienstag, 20.1.2026	Steak hachée de poulet á la provençale et polenta cremeuse au rosmarin		Courgettes á la provençale et polenta cremeuse au rosmarin		Pain chocolate (1,3,7,*)
Mittwoch, 21.1.2026	Gratin aux pommes de terre et legumes aux fromage paysan (3,7,*)		Gratin aux pommes de terre et legumes aux fromage paysan (3,7,)		Baton de brezel (1,3,7,*)
Donnerstag, 22.1.2026	Rataouille mediterraneé avec pommes poelée aux herbes		Rataouille mediterraneé avec pommes poelée aux herbes		Mini croissant naturel (1,3,7,*)
Freitag, 23.1.2026	Boeuf Bourguignon (9,R) aux ris avec des pois et carottes.		Tranches de proteinde féverole aux Champignon et trüffes(*)et riz (3,7)		Fruits

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