













Phorms Schule      Wöchentlicher Speiseplan KW05-26					
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack
<b>Montag, 26.1.2026</b>	Pasta (1) mit Bolognese (9,R) und frisch geriebenem Hartkäse (7)		Pasta (1) mit Veggi-Bolognese (9)		Obst
<b>Dienstag, 27.1.2026</b>	Fruchtiges indisches Dal-Curry mit Jasminreis		Fruchtiges indisches Dal-Curry mit Jasminreis		Mini Croissants (1,3,7,*)
<b>Mittwoch, 28.1.2026</b>	Szegediner Puten-Gulasch (G) mit Petersilienkartoffeln		Veggie-Gulasch mit Petersilienkartoffeln		Blechkuchen (1,3,7)
<b>Donnerstag, 29.1.2026</b>	Käsespätzle (1,3,7)		Käsespätzle (1,3,7)		Brezel (1)
<b>Freitag, 30.1.2026</b>	Fischstäbchen (1,4)* mit Kartoffel-Gurkensalat und Mayo-Quarkdip (7)		Gemüsestäbchen (1) mit Kartoffel-Gurkensalat und veganer Mayo-Dip		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
  
- \*) konventionell
  
- R) Rind
- G) Geflügel
- S) Schwein