













Phorms Schule Wöchentlicher Speiseplan KW09-26					
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack
Montag, 23.2.2026	Pasta (1) mit Linsen-Tomatensauce und frisch geriebenem Hartkäse (7)		Pasta (1) mit Linsen-Tomatensauce und frisch geriebenem Hartkäse (7)		Obst
Dienstag, 24.2.2026	Wiener (S) mit Oma's Karotten-Kartoffelgemüse		Blumenkohlsticks (1,9) mit Oma's Karotten-Kartoffel-Gemüse		Zitronenkuchen (1,3,7,*)
Mittwoch, 25.2.2026	Bulgurpfanne (1) mit Gemüse und Tzaziki (7)		Bulgurpfanne (1) mit Gemüse und Tzaziki (7)		Homemade Cookie (1)
Donnerstag, 26.2.2026	Hühnerfrikassee mit Erbsen (7,9) und Kräuterreis		Wurzelgemüseintopf (9) mit Kräuterreis		Brot mit Aufstrich (1,7)
Freitag, 27.2.2026	Seelachs gebacken (1,4)* mit Blumenkohl Gemüse und Salzkartoffeln		Gemüse-Frikadellen (1,3,7) mit Blumenkohl Gemüse und Salzkartoffeln		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