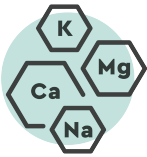
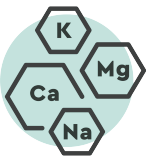


Phorms Schule Wöchentlicher Speiseplan KW11-26					
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack
Montag, 9.3.2026	Pasta (1) mit Bolognese (9,R) und frisch geriebenem Hartkäse (7)		Pasta (1) mit Veggi-Bolognese (9) und frisch geriebenem Hartkäse (7)		Obst
Dienstag, 10.3.2026	Exotischer Linseneintopf (9) mit Vollkorn-Couscous (1)		Exotischer Linseneintopf (9) mit Vollkorn-Couscous (1)		Mini Croissants (1,3,7,*)
Mittwoch, 11.3.2026	Hähnchenschnitzel* (1,3) mit gelben Paprika-Rahm (7) und Petersilienkartoffeln		Gemüseschnitzel mit gelben Paprika-Rahm (7) und Petersilienkartoffeln		Kuchen (1,3,7,*)
Donnerstag, 12.3.2026	Käsespätzle (1,3,7) mit Röstzwiebeln (1) und Schnittlauch		Käsespätzle (1,3,7) mit Röstzwiebeln (1) und Schnittlauch		Selbstgemachtes Brot (1) mit Dip (7)
Freitag, 13.3.2026	Fischstäbchen (1,4)* mit Reis und Kräutermayo (7)		Gemüse-Nuggets (1,3,7) mit Reis und Kräutermayo (7)		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