

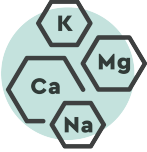
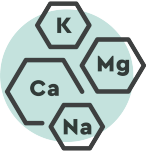










Phorms Schule		Wöchentlicher Speiseplan KW16-26				
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack	
Montag, 13.4.2026	Pasta (1) mit Linsen-Tomatensauce und frisch geriebenem Hartkäse (7)*		Pasta (1) mit Linsen-Tomatensauce und frisch geriebenem Hartkäse (7)*		Obst*	
Dienstag, 14.4.2026	Murgh Makhani - Ind. Butterchicken (G,*;7) mit Bulgur (1)		Vegan-Bites im Karottendaal (9) mit Bulgur (1)		Streussel-Tarte (1,3,7,*)	
Mittwoch, 15.4.2026	Gemüse Gulasch (9) mit Reis		Gemüse Gulasch (9) mit Reis		Homemade Cookie (1)	
Donnerstag, 16.4.2026	Schweinebraten (S,9,10) mit Kartoffelknödel (1,*), Bratensauce und Krautsalat		Gemüsebratling (1,3,7,*) mit Kartoffelknödel (1,*), Bratensauce und Krautsalat		Brot mit Aufstrich (1,7)	
Freitag, 17.4.2026	Seelachs gebacken (1,4)* mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln und Kräuterdip (7)		Knusprige Gemüsestäbchen (1) mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln und Kräuter-Dip (7)		Obst*	

alle Speise sind in Bio-Qualität, wenn nicht anders gekennzeichnet

*)konventionell

Allergene

- 1) Gluten
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fisch-MSU
- 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