



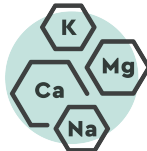
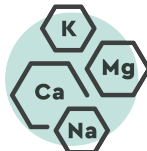






Phorms Schule				Wöchentlicher Speiseplan KW18-26			
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack		
<b>Montag, 27.4.2026</b>	Pasta (1) mit Bolognese (9,R) und frisch geriebenem Hartkäse* (7)		Pasta (1) mit Veggi-Bolognese (9) und frisch geriebenem Hartkäse* (7)		Obst*		
<b>Dienstag, 28.4.2026</b>	Pizza Margherita* (1,7)		Pizza Margherita* (1,7)		Mini Croissants (1,3,7,*)		
<b>Mittwoch, 29.4.2026</b>	Hähnchenschnitzel (1,G) mit Paprika-Rahm (7) und Petersilienkartoffeln		Gemüseschnitzel (1) mit Paprika-Rahm (7) und Petersilienkartoffeln		Kuchen (1,3,7,*)		
<b>Donnerstag, 30.4.2026</b>	Kokos-Linsen-Curry mit Banane (9), Gemüse und Basmatireis		Kokos-Linsen-Curry mit Banane (9), Gemüse und Basmatireis		Selbstgemachtes Brot (1) mit Dip (7)		
<b>Freitag, 1.5.2026</b>	FEIERTAG		FEIERTAG				

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