

Phorms Schule				Wöchentlicher Speiseplan KW30-26			
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack		
Montag, 20.7.2026	Pasta (1) mit Gemüserahmsauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse (7, *)		Pasta (1) mit Gemüserahmsauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse (7, *)		Obst*		
Dienstag, 21.7.2026	Fleischpflanzerl (1,3,10,*) mit Kartoffel-Gurkensalat		Gemüseschnitzel (1,*) mit Kartoffel-Gurkensalat		Kuchen (1,3,7,*)		
Mittwoch, 22.7.2026	Semmelknödel (1,3,*) mit Tomatensugo und geriebenem Käse (7,*)		Semmelknödel (1,3,*) mit Tomatensugo und geriebenem Käse (7,*)		Homemade Cookie (1)		
Donnerstag, 23.7.2026	Seelachs (4,7,*) überbacken mit Butter-Gemüse-Reis (7)		Zucchini (7,*) überbacken mit Butter-Gemüse-Reis (7)		Brot mit Aufstrich (1,7)		
Freitag, 24.7.2026	Hachée vom Rind (R,9*), Brokkoli und Kartoffelpüree (7)		Sonnenblumen-Hachée (9) mit Brokkoli und Kartoffelpüree (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

- R) Rind
- G) Geflügel
- S) Schwein

Weitere Hinweise

Paprika
Kokosnuss

Enthalten in folgenden Komponenten in dieser Woche

Wir sind mit dem silbernen Bio-Siegel zertifiziert und verwenden daher überwiegend Bio-Zutaten (50 - 89 %), wenn nicht anders gekennzeichnet.

***enthält konventionelle Zutaten**

Folgende Zutaten sind konventionell:

Fisch, Hartkäse, Käse, Semmelknödel, Fleischpflanzerl, Rinderhackfleisch, Obst, Kuchen