







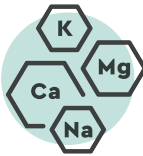
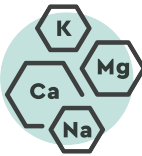




Phorms KiGa		Wöchentlicher Speiseplan KW25-26				
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack	
<b>Montag, 15.6.2026</b>	Pasta (1) mit Gemüserahmsauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse (7,*)		Pasta (1) mit Gemüserahmsauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse (7,*)		Obst*	
<b>Dienstag, 16.6.2026</b>	Hühnerfrikassee* mit Reis (G, 7,9)		Veggie Frikassee mit Reis (7,9)		Natur Joghurt (7)	
<b>Mittwoch, 17.6.2026</b>	Kaiserschmarrn (1,3,7)		Kaiserschmarrn (1,3,7)		Focaccia (1)	
<b>Donnerstag, 18.6.2026</b>	Gemüsegulasch (9) mit Spätzle (1,3)		Gemüsegulasch (9) mit Spätzle (1,3)		Blechkuchen (1,3,7)	
<b>Freitag, 19.6.2026</b>	Burger (1,3,9,11) mit Kartoffelecken		Pflanzlicher Burger (1,3,7,9,11) mit Kartoffelecken		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
- R) Rind  
G) Geflügel  
S) Schwein

### **Weitere Hinweise**

Paprika  
Kokosnuss  
Roggen  
Kümmel  
Pilze  
Buchweizen

### **Enthalten in folgenden Komponenten in dieser Woche**

Gemüseglasch  
---  
---  
Gemüseglasch  
---  
---

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: Hühnchen, Croissant, Käse, Obst

Hühnchen, Hartkäse, Croissant, Obst