







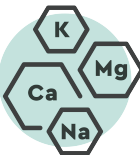
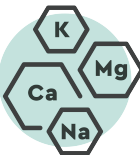




| Phorms Schule | | Wöchentlicher Speiseplan KW25-26 | | |  |  |
|------------------------------|--|--|--|---|---|---|
| Tag | Menü | Healthy Benefit | Vegetarische Variante | Healthy Benefit | Snack | |
| Montag, 15.6.2026 | Pasta (1) mit Gemüserahmsauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse (7,*) |  | Pasta (1) mit Gemüserahmsauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse (7,*) |  | Obst* | |
| Dienstag, 16.6.2026 | Hühnerfrikassee* mit Reis (G, 7,9) |  | Veggie Frikassee mit Reis (7,9) |  | Croissant (1,3,7)* | |
| Mittwoch, 17.6.2026 | Kaiserschmarrn (1,3,7) |  | Kaiserschmarrn (1,3,7) |  | Focaccia (1) | |
| Donnerstag, 18.6.2026 | Gemüsegulasch (9) mit Spätzle (1,3) |  | Gemüsegulasch (9) mit Spätzle (1,3) |  | Blechkuchen (1,3,7) | |
| Freitag, 19.6.2026 | 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-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

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