

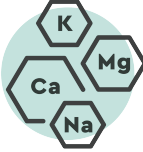
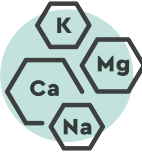










Phorms Schule		Wöchentlicher Speiseplan KW26-26				
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack	
Montag, 22.6.2026	Pasta (1) mit Tomatensauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse* (7)		Pasta (1) mit Tomatensauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse* (7)		Obst*	
Dienstag, 23.6.2026	Arroz de Frango* (G,9)		Arroz de Frango Veggie (9)		Schokobrotchen (1,3,7,*)	
Mittwoch, 24.6.2026	Wiener* (S) mit Karotten-Kartoffelgemüse		Blumenkohlsticks (1,9) mit Karotten-Kartoffel-Gemüse		Kuchen (1,3,7,*)	
Donnerstag, 25.6.2026	Käsespätzle (1,3,7)		Käsespätzle (1,3,7)		Brot (1,*) mit Dip (7)	
Freitag, 26.6.2026	Fiskekaker – Fischfrikadellen (1,3,4,*) mit Salzkartoffeln und Dip (7)		Veggie Frikadelle (1,3,*) mit Salzkartoffeln und Dip (7)		Obst*	

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

*)konventionell

Allergene

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

Arroz de Frango (beide Menülinien)

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, Wiener, Kuchen, Obst, Schokobrotchen, Geflügel, Veggie-Frikadelle, Brot