











## Wöchentlicher Phorms Speiseplan KW 30



DE-ÖKO-006

Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack
<b>Montag, 22.7.2024</b>	Pasta aglio et olio; mit Pesto + Tomaten+ frisch geriebenem Hartkäse ( 1,3,7,9)		Pasta aglio et olio; mit Pesto + Tomaten+ frisch geriebenem Hartkäse ( 1,3,7,9)		Obst
<b>Dienstag, 23.7.2024</b>	Leberkäse ( S. od. P.) Karotten-Kartoffel- Gemüse		Lauch-Quiche (1,3,7) mit gem. Salat und Himbeerdressing		Reiswaffel
<b>Mittwoch, 24.7.2024</b>	Gebratener Reis mit Bambus, Gemüse und Röstzwiebeln		Gebratener Reis mit Bambus, Gemüse und Röstzwiebeln		Pain chocolate (1,3,7,*)
<b>Donnerstag, 25.7.2024</b>	Kartoffel-Puffer (1,3,7) mit Apfelmus		Kartoffel-Puffer (1,3,7) mit Apfelmus		Marmorkuchen (1,3,7,*)
<b>Freitag, 26.7.2024</b>	Pizza (1*) mit Schinken ( S,*)		Pizza Margherita (1,7,* )		Obst

### **Allergene**

- 1) Gluten
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fisch-MSK
- 5) Erdnüsse
- 6) Soja
- 7) Milch
- 8) Schalenfrüchte
- 9) Sellerie
  
- 12) Schwefeldioxid

### **Besondere Auslobungen**

- A) Konservierungsmittel
- B) Farbstoffe
- C) Antioxidantien
- K) Koffein
- R) Regional
- W) Wildfang
- S) Schwein
  
- P) Konventionelle Produkte
- \*) konventionell
- R) Rind
- G) Geflügel

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