



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 15

08.04. - 12.04.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Gemüselasagne A,G,L
- Chinakohlsalat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G



Tagesmenü 4

- BIO-Rinds-Geschnetzeltes A,G,L
- BIO-Kaiserspätzle A,C
- BIO-Sonnengemüse
- Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G



Jause 1

- BIO-Vollkornbrot A
- Butterkäse G
- roter Paprika

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Weißer Wurzelcremesuppe G,L
- Scheiterhaufen A,C,G,H
- Marillenmus



Jause 1

- BIO-Mohnstriezel A
- Eiaufstrich C,M
- dazu Gurke



Jause 2

- BIO-Mohnstriezel A
- BIO-Butter G
- Birne

Mittwoch



Tagesmenü 1

- Faschierte Laibchen vom Huhn A,C,G,L,M
- BIO-Naturreis
- BIO-Fitgemüse G
- BIO-Zitronenkuchen A,C



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Cremige Bärlauchnockerl A,C,G
- dazu Eisbergsalat
- Sonnenblumenkerne
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- BIO-Zitronenkuchen A,C



Jause 1

- Mischbrot A
- Putenkrakauer
- BIO-Karotten

Donnerstag



Tagesmenü 1

- Fischfilets geb. A,C,D,G
- BIO-Petersilkartoffeln
- dazu Gärtner Mix Salat
- American Dressing C,G,M
- BIO-Banane



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Muschelnudeln A
- BIO-Tomaten-Obersauce A,G
- dazu Gärtner Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- BIO-Banane



Jause 1

- BIO-Kornspitz A,F
- Putencabanossi
- Snackgemüse

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- Würstchengulasch A
- BIO-Salzkartoffeln
- Mangocreme G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Erdäpfelgulasch vegetarisch A
- BIO-Semmel A
- Mischbrot A
- Mangocreme G



Jause 1

- Karottenbrot A,F
- BIO-Butter G
- BIO-Banane

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.

50 % BIO-Anteil



www.gourmet-kids.at

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Ei
- D = Fisch
- E = Erdnuss
- F = Soja
- G = Milch oder Laktose
- H = Schalenfrüchte
- L = Sellerie
- M = Senf
- N = Sesam
- O = Sulfite
- P = Lupinen
- R = Weichtiere



laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 15

08.04. - 12.04.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Jause 2

BIO-Vollkornbrot A

Gervais Natur G

roter Paprika



Jause 2

Mischbrot A

Emmentaler G

dazu Gurke



Jause 2

BIO-Kornspitz A,F

Eckerlkäse G

Snackgemüse



Jause 2

Karottenbrot A,F

Edamer G

grüner Paprika

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch

E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte

L = Sellerie
M = Senf
N = Sesam
O = Sulfite

P = Lupinen
R = Weichtiere

www.gourmet-kids.at

50 % BIO-Anteil

