



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 5

29.01. - 02.02.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Nudelauflauf A,C,G

Chinakohlsalat

American Dressing C,G,M

Pfirsichkompott

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L

mit Croutons natur A

Scheiterhaufen A,C,G,H

Weichselkompott

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Spätzlepfanne A,C,G

dazu Sport Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Kakaokuchen A,C

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

Grießnockerl A,C

BIO-Gemüselasagne A,G,L

dazu Gärtner Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Puten-Haschee-Knödel A,C

BIO-Sauerkraut

Bratensauce A,L

Vanillepudding G



Tagesmenü 4

BIO-Paprikahendl-Ragout A,G

BIO-Kaiserspätzle A,C

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Pfirsichkompott



Jause 1

BIO-Roggenbrot A

Putenstreichwurst

gelber Paprika



Tagesmenü 4

BIO-Chili con Carne

Fladenbrot A,F,G,N

BIO-Kakaokuchen A,C



Jause 1

Schweizerbrot A

BIO-Gemüseaufstrich

BIO-Karotten



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Spinatknödel A,C,G

Paprikarahmsauce A,G

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Vanillepudding G



Jause 1

BIO-Grahamweckerl A

Gouda G

roter Paprika



Jause 2

BIO-Roggenbrot A

Drautaler G

Kohlrabi



Jause 1

Kürbiskernbrot A,F

BIO-Butter G

Mandarine



Jause 2

Laugenstangerl A,G

BIO-Butter G

Birne



Jause 1

BIO-Kornspitz A,F

Putencabanossi

Snackgemüse

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





DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 5

29.01. - 02.02.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Jause 2

BIO-Grahamweckerl A

Gervais Natur G

roter Paprika



Jause 2

Kürbiskernbrot A,F

Tilsiter G

dazu Gurke



Jause 2

BIO-Kornspitz A,F

Eckerlkäse G

Snackgemüse

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

www.gourmet-kids.at

50 % BIO-Anteil

