



DEIN SPEISEPLAN MA56 / Volksschule, Einzelportion

WWF und GOURMET
setzen sich für
Klimafreundliche
Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 12
22.03. - 26.03.2021

Speiseplanänderungen, Druck- und Schriftfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 1

Penne A,C,G
mit Basilikum-Pesto
dazu Chinakohlsalat -
mit klarer Marinade M
Pfirsichkompott -
Apfel



Dienstag



Gemüsestrudel A,C,G,L
mit Salzkartoffeln
dazu Eisbergsalat -
mit Joghurdressing G,M
Vanillepudding G

Mittwoch



EP V

BIO-Gemüsebouillon L
mit Frittaten A,C,G
BIO-Nudelauflauf A,C,G
dazu Gurkensalat G

Donnerstag



Geb. Hühnerschnitzel A,C,G
mit Risipisi
dazu Gärtner Mix-Salat -
mit klarer Marinade M
Osterpinze A,C,G

Freitag



BIO-Gemüsebouillon A,L
mit Fantasienudeln
Flaumige Erdbeer- A,C,G
Fruchtknödel
BIO-Milch G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

Penne A,C,G
mit Basilikum-Pesto
dazu Chinakohlsalat -
mit klarer Marinade M
Pfirsichkompott -



Gemüsestrudel A,C,G,L
mit Salzkartoffeln
dazu Eisbergsalat -
mit Joghurdressing G,M
Vanillepudding G



BIO-Gemüsebouillon L
mit Frittaten A,C,G
BIO-Nudelauflauf A,C,G
dazu Gurkensalat G



Geb. Hühnerschnitzel A,C,G
mit Risipisi
dazu Gärtner Mix-Salat -
mit klarer Marinade M
Osterpinze A,C,G



EP

BIO-Gemüsebouillon A,L
mit Fantasienudeln
Flaumige Erdbeer- A,C,G
Fruchtknödel
BIO-Milch G

Tagesmenü 3 vegetarisch

Gemüsebouillon A,C,L
mit Kräutertropfteig
BIO-Polentaherzen A,G
mit Rahmrisolen



Chili sin Carne A,F
BIO-Semmel A
Vanillepudding G



BIO-Karfiolcremesuppe A,G
Mohnnudeln A,C,G
BIO-Äpfelmus -



Gemüseschnitzel A,C,G,L
mit Petersilkartoffeln
u. Schnittlauchsauce
Osterpinze A,C,G



BIO-Pizza A,G
Margheritha mit Mais
dazu Sport Mix-Salat -
mit klarer Marinade M
Banane -

Tagesmenü 4

Rindfleisch-Bulgur- A,C,G,M
laibchen mit Erdäpfel-
scharren und Babykarotten
BIO-Apfel -



Fischburger A,C,D,G
mit Kartoffelpüree
Sauce Tartare C,G,M
Schoko-Kokoskuchen A,C,G



Rindfleischlasagne A,G,L
dazu Gurkensalat G
BIO-Fruchtjoghurt G



Kartoffel-Broccoli- C,G
Auflauf
Osterpinze A,C,G



Geflügelrisotto C,G
dazu roter Rübensalat -
Banane -

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

glutenfrei
 laktosefrei
 vegetarisch
 schweinefleischfrei

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

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.



BIO-Anteil 50%

Gasgase EP's



DEIN SPEISEPLAN

MA56 / Volksschule, Einzelportion

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 12
22.03. - 26.03.2021

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesmenü 1	<p>Penne A,C,G mit Basilikum-Pesto dazu Chinakohlsalat - mit klarer Marinade M Pfirsichkompott -</p>	<p>Gemüsestrudel A,C,G,L mit Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat - mit Joghurdressing G,M Vanillepudding G</p>	<p>BIO-Gemüsebouillon L mit Frittaten A,C,G BIO-Nudelaufwurf A,C,G dazu Gurkensalat G</p>	<p>Geb. Hühnerschnitzel A,C,G mit Risipisi dazu Gärtner Mix-Salat - mit klarer Marinade M Osterpinze A,C,G</p>	<p>BIO-Gemüsebouillon A,L mit Fantasienudeln Flaumige Erdbeer- A,C,G Fruchtknödel BIO-Milch G</p>
Tagesmenü 2 schweinefleischfrei	<p>Penne A,C,G mit Basilikum-Pesto dazu Chinakohlsalat - mit klarer Marinade M Pfirsichkompott -</p>	<p>Gemüsestrudel A,C,G,L mit Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat - mit Joghurdressing G,M Vanillepudding G</p>	<p>BIO-Gemüsebouillon L mit Frittaten A,C,G BIO-Nudelaufwurf A,C,G dazu Gurkensalat G</p>	<p>Geb. Hühnerschnitzel A,C,G mit Risipisi dazu Gärtner Mix-Salat - mit klarer Marinade M Osterpinze A,C,G</p>	<p>BIO-Gemüsebouillon A,L mit Fantasienudeln Flaumige Erdbeer- A,C,G Fruchtknödel BIO-Milch G</p>
Tagesmenü 3 vegetarisch	<p>Gemüsebouillon A,C,L mit Kräutertropfteig BIO-Polentaherzen A,G mit Rahmfisolen</p>	<p>Chili sin Carne A,F BIO-Semmel A Vanillepudding G</p>	<p>BIO-Karfiolcremesuppe A,G Mohnnudeln A,C,G BIO-Apfelmus -</p>	<p>Gemüseschnitzel A,C,G,L mit Petersilkartoffeln u. Schnittlauchsauce Osterpinze A,C,G</p>	<p>BIO-Pizza A,G Margheritha mit Mais dazu Sport Mix-Salat - mit klarer Marinade M Banane -</p>
Tagesmenü 4	<p>Rindfleisch-Bulgur- A,C,G,M laibchen mit Erdäpfel- schmarren und Babykarotten BIO-Apfel -</p>	<p>Fischburger A,C,D,G mit Kartoffelpüree Sauce Tartare C,G,M Schoko-Kokoskuchen A,C,G</p>	<p>Rindfleischlasagne A,G,L dazu Gurkensalat G BIO-Fruchtjoghurt G</p>	<p>Kartoffel-Broccoli- C,G Aufwurf Osterpinze A,C,G</p>	<p>Geflügelrisotto C,G dazu roter Rübensalat - Banane -</p>

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



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

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

www.gourmet-kids.at

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.



BIO-Anteil 50%

- glutenfrei
- laktosefrei
- vegetarisch
- schweinefleischfrei

