



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz



Woche 42

18.10. - 22.10.2021

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 1

Vollkornspiralen A

Sauce Bolognese Soja A,F,L

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Tomaten-Basilikumrisotto G

dazu Gärtner Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Milchkipferl A,C,G

Mittwoch



Tagesmenü 1

BIO-Grießkuch nach "Großmutter's

Art" A,G

Kakaozucker F

BIO-Banane

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Geb. Hühnerschnitzel im

Kürbismantel A,C,G

BIO-Risipisi

dazu Grüner Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Äpfel

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Muschelnudeln A

BIO-Tom.-Obersauce A,G

dazu Sport Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Banane



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Gemüsestrudel A,C,G,L

Kräuterkartoffeln

Schnittlauch-Dip C,G,M

BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



Tagesmenü 4

Gebäckene Fischli A,C,D,F

BIO-Reis

BIO-Erbesen natur G

BIO-Milchkipferl A,C,G



Jause 2

BIO-Vollkornbrot A

Eiaufstrich C,M

BIO-Äpfel



Tagesmenü 4

Linsenbällchen G

BIO-Naturreis

Schnittlauch-Dip C,G,M

BIO-Äpfel



Jause 2

Fladenbrot A,F,G,N

BIO-Hummus natur F,N

Mini-Gurken



Jause 1

Ciabatta A

Mozzarella in Scheiben G

Cocktailtomaten



Jause 2

BIO-Dinkel-Vollkornweckerl A,F

BIO-Butter G

Kiwi



Jause 2

BIO-Knuspertangerl A

Drautaler G

dazu Gurke

BESTELLBESTÄTIGUNG

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



BIO-Anteil 50 %

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



laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

