



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz



Woche 13

28.03. - 01.04.2022

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Eiernockerl A,C,G

BIO-Roter Rübensalat

BIO-Briochekipferl A,C,G

Dienstag



Tagesmenü 1

BIO-Frühlingskräutersuppe A,G

mit Croutons natur A

BIO-Spiralen tricolore A

Tomatensauce italien. A

dazu Sport Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Mittwoch



Tagesmenü 4

Nusspalatschinken A,C,G,H

BIO-Milch G

BIO-Apfel

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Zartweizenrisotto A,C,G

dazu Gärtner Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Vanillejoghurt G

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Tex-Mex im Topf mit

Hühnerfleischbällchen A,C,M

BIO-Reis

dazu Sport Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Kiwi



Jause 1

Käsestangerl A,G

Putenschinken

grüner Paprika



Tagesmenü 4

BIO-Frühlingskräutersuppe A,G

mit Croutons natur A

Hühnerkeulen gegr.

BIO-Reis

BIO-Mais G

Joghurt-Kräutersauce C,G,M



Jause 1

Kürbiskernweckerl A,F,N

Putenpikante

Cocktailtomaten



Tagesmenü 4

BIO-Frankfurter vom Rind

Röstinchen

BIO-Feinschmecker-Gemüse natur

BIO-Vanillejoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Karfiol-Käse-medallions A,C,G

Rahmspinat A,G

Kiwi



Jause 2

BIO-Roggenbrot A

Gouda G

roter Paprika



Jause 2

BIO-Mohnstriezel A

BIO-Butter G

BIO-Apfel



Jause 2

BIO-Dinkelbrot A,G,N

Frischkäse G

Kohlrabi



Jause 1

Karottenbrot A,F

BIO-Butter G

BIO-Banane



Jause 2

Schweizerbrot A

Edamer G

Radieschen

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.



