



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gaspasse, Expos. d.
GTVS Friedrichplatz

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



25
Jahre
Bio



Woche 39
26.09. - 30.09.2022

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Fleischnudeln A

- BIO-Karottensalat
- Sonnenblumenkerne
- Himbeercreme G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Champignonsauce A,G

- Serviettenknödel A,C,G
- Himbeercreme G



Tagesmenü 4

Knusper-Bäckfisch D

- BIO-Petersilkartoffeln
- BIO-Karottensalat
- Sonnenblumenkerne
- Himbeercreme G

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M

- mit Croutons natur A
- Bärbl und Bärnd**
- (Süßkartoffelbärchen) A,C**
- Rahmspinat A,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M

- mit Croutons natur A
- Vollkornmakkaroni A**
- BIO-Kräuterrahmsauce A,G
- dazu Sport Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 4

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M

- mit Croutons natur A
- Geflügelrisotto C,G**
- und Essiggurkerl M

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Hühnerbrüstchen gebraten im

- Natursaft**
- Erdäpfelknödel A,C
- Rotkraut
- Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G
- BIO-Milch G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Gemüselasagne A,G

- dazu Grüner Salat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G
- BIO-Milch G



Tagesmenü 4

Gemüseschnitzel A,C,G,L

- BIO-Salzkartoffeln
- dazu Rahm-Gurkensalat G
- Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G
- BIO-Milch G

Donnerstag



Tagesmenü 1

Putenleberkäse geb. A,C,G

- BIO-Kartoffelpüree G
- Gemüsemischung natur
- Joghurt-Topfencreme G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Kartoffel-Spinatgratin C,G

- dazu Gärtner Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- Joghurt-Topfencreme G

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Vollkornspaghetti A

- Sauce Bolognese Soja A,F,L
- und Hartkäse gerieben C,G
- dazu Eisbergsalat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Gemüsecurry A,G,M

- Jasminreis
- dazu Eisbergsalat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 4

Rindfleischbällchen A,C

- Bratkartoffeln
- BIO-Sonnengemüse
- Joghurt-Kräutersauce C,G,M
- BIO-Fruchtjoghurt G

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



laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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

