



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



25 Jahre Bio



Woche 42
17.10. - 21.10.2022

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 1

Tex-Mex im Topf mit

Hühnerfleischbällchen A,C,M

Vollkorn Couscous A

Birne

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Huhn im Korn (Faschirtes Laibchen mit

Quinoa) A,C,M

BIO-Reis

Kung Fu-Gemüse

Kürbis-Brownie A,C,G

Mittwoch



Jause 1

Käsestangerl A,G

Putenpikante

dazu Gurke

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Grießkoch nach "Großmutter's

Art" A,G

Kakaozucker F

BIO-Banane

Freitag



Tagesmenü 1

Rindfleisch gekocht

Röstinchen

Röschengemüse natur

Schnittlauch-Dip C,G,M

BIO-Vanillejoghurt G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Los Palatschinkos Tomate-Mais A,C,G

Tomatenragout

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Birne



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Kartoffelpuffer

BIO-Gemüseallerlei G

Kürbis-Brownie A,C,G



Jause 2

BIO-Roggenbrot A

Butterkäse G

roter Paprika



Jause 2

Schweizerbrot A

Edamer G

und Essiggurkerl M



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Wurstnudeln A

dazu Krautsalat ohne Kümmel

BIO-Vanillejoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Eiernockerl A,C,G

BIO-Roter Rübensalat

Birne



Jause 1

Mischbrot A

Eiaufstrich C,M

Cocktailtomaten



Tagesmenü 4

Tomaten-Basilikumrisotto G

dazu Gärtner Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Vanillejoghurt G



Jause 1

Karottenbrot A,F

Emmentaler G

Kohlrabi



Jause 2

Sonnenblumenweckerl A

Kräutergervais G

dazu Gurke

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.

