



# DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



25 Jahre Bio

GOURMET KIDS

Woche 47  
21.11. - 25.11.2022

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

## Montag



### Tagesmenü 1

#### Bunte Bulgurpfanne A

- Chinakohlsalat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G



### Tagesmenü 3 - vegetarisch

#### Karfiol-Käse-medallions A,C,G

- Rahmspinat A,G
- Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G



### Tagesmenü 4

#### BIO-Linsen-Gemüseintopf A,L,M

- Serviettenknödel A,C,G
- Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G



### Jause 1

- Kürbiskernbrot A,F
- Tilsiter G
- grüner Paprika

## Dienstag



### Tagesmenü 1

#### Rindfleischbällchen A,C

- Tomatensauce italien. A
- BIO-Spaghetti A
- dazu Eisbergsalat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- Joghurt-Topfencreme G



### Tagesmenü 3 - vegetarisch

#### BIO-Gnocchi A

- Herbstliche Pilzrahmsauce A,G
- Joghurt-Topfencreme G



### Jause 1

- BIO-Mohnstriezer A
- Putenstreichwurst
- gelber Paprika



### Jause 2

- Karottenbrot A,F
- Eckerlkäse G
- Kohlrabi

## Mittwoch



### Tagesmenü 1

#### Blümchensuppe A,C,L

- Vollkorn-Putenschinkenfilet** A
- Bohnsalat



### Tagesmenü 3 - vegetarisch

#### Blümchensuppe A,C,L

- Tomaten-Basilikumrisotto** G
- dazu Rahm-Gurkensalat G



### Jause 2

- BIO-Semmel A
- BIO-Frischkäse Kräuter G
- dazu Gurke

## Donnerstag



### Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

#### Süßkartoffelsuppe A,G

- mit Croutons natur A
- Hühnergchnetzeltes in Kräuterrahmsauce** A,G
- BIO-Reis
- BIO-Sonnengemüse



### Tagesmenü 3 - vegetarisch

#### Süßkartoffelsuppe A,G

- mit Croutons natur A
- Käsespätzle** A,C,G
- dazu Gärtner Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing



### Jause 1

- BIO-Kornspitz A,F
- Putencabanossi
- Snackgemüse PaprikaMix



### Jause 2

- Fladenbrot A,F,G,N
- BIO-Hummus natur F,N
- Snackgemüse PaprikaMix

## Freitag



### Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

#### BIO-Spiralen A

- Sauce Bolognese Soja A,F,L
- dazu Sport Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- BIO-Orange



### Tagesmenü 3 - vegetarisch

#### Gemüseschnitzel A,C,G,L

- BIO-Petersilkartoffeln
- BIO-Schnittlauchsauce A,G
- BIO-Fruchtjoghurt G



### Tagesmenü 4

#### BIO-Kalbsbutter-Schnitzel im Saft A,C,L

- Pommes
- Broccoli natur
- BIO-Fruchtjoghurt G



### Jause 1

- Mischbrot A
- BIO-Butter G
- BIO-Äpfel

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://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](http://www.gourmet-kids.at)

50 % BIO-Anteil



laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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

