



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gaspasse, Expos. d.
GTVS Friedrichplatz

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



25
Jahre
Bio

GOURMET
KIDS

Woche 3
16.01. - 20.01.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Grießbällchen A,C,L

Champignonsauce A,G

Serviettenknödel A,C,G



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Grießbällchen A,C,L

Knusper-Backfisch D

BIO-Petersilkartoffeln
mit Sauce Tartare C,M

BIO-Karottensalat

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Erdäpfelsuppe A,G

Vollkornmakkaroni A

BIO-Kräuterrahmsauce A,G

dazu Gärtner Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 4

BIO-Erdäpfelsuppe A,G

Geflügelrisotto C,G

und Essiggurkerl M

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Spiralen A

Sauce Bolognese Soja A,F,L

und Hartkäse gerieben C,G

dazu Eisbergsalat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

BIO-Fruchtjoghurt G

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

Teigmuscheln A

Nusspalatschinken A,C,G,H

BIO-Milch G

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Hühnerkeulen gegr.

Potato Wedges

BIO-Babykarotten G

Schnittlauch-Dip C,G,M

BIO-Mandarine



Tagesmenü 4

Gemüsebällchen A,C,G,L,N

Vollkorncouscous A

Ratatouille

BIO-Mandarine

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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

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



