



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gaspasse, Expos. d.
GTVS Friedrichplatz

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 9
27.02. - 03.03.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Polentaherzen

BIO-Rahmfisolen A,G

Himbeercreme G

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Linsen-Gemüseintopf A,L,M

Serviettenknödel A,C,G

BIO-Mandarine

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Suppennudeln A

BIO-Kartoffel-Gemüseauflauf A,G

Tsatsiki G

Donnerstag



Tagesmenü 1

Hühernuggets A

BIO-Risipisi

dazu Eisbergsalat

Joghurtkräuter dressing C,G,M

Muffin Schoko-Banane A,C,G

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Omelette C,G

BIO-Salzkartoffeln

BIO-Cremespinat A,G

Ananaskompott



Tagesmenü 4

Florentiner Nudeln mit

Hühnerbruststücken A,C,G

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Himbeercreme G



Tagesmenü 4

Gebackenes Gemüse A,C,G

BIO-Petersilkartoffeln

Joghurt-Kräutersauce C,G,M

BIO-Mandarine



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Suppennudeln A

BIO-Chicken Wings A,F

Potato Wedges

Tsatsiki G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Eiernockerl A,C,G

BIO-Roter Rübensalat

Muffin Schoko-Banane A,C,G



Tagesmenü 4

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

Pommelinas

BIO-Feinschmecker-Gemüse natur

Ananaskompott

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



