



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gaspasse, Expos. d.
GTVS Friedrichplatz

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 12
20.03. - 24.03.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Muscheludeln A
- BIO-Tom.-Oberrsaucje A,G
- Chinakohlsalat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- Birnenkompott

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Gemüsebouillon L
- BIO-Backerbsen A,C,G
- Topfenstrudel A,C,G
- BIO-Vanillesauce G

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- Gemüsestrudel A,C,G,L
- BIO-Petersilkartoffeln
- dazu Eisbergsalat
- American Dressing C,G,M
- BIO-Apfel

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- Gnocchetti mit Lachsstückchen in Spinatsauce A,C,D,G
- dazu Gärtner Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- BIO-Vanillejoghurt G

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Kartoffel-Spinatlaibchen A,C
- BIO-Sonnengemüse
- dazu Rahm-Gurkensalat G
- BIO-Banane



Tagesmenü 4

- BIO-Kartoffel-Nudel-auflauf mit Faschiertem A,C,G
- BIO-Roter Rübensalat
- Birnenkompott



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Burrito Bowl G
- dazu Eisbergsalat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- BIO-Apfel



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Cremige Käseudeln A,C,G
- BIO-Karottensalat
- BIO-Vanillejoghurt G



Tagesmenü 4

- Gemüseschnitzel A,C,G,L
- BIO-Reis
- dazu Sport Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- BIO-Banane

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



