



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gaspasse, Expos. d.
GTVS Friedrichplatz

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 15
10.04. - 14.04.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Petersilkartoffeln
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Apple



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Linsen-Gemüseintopf A,L,M
Serviettenknödel A,C,G
Birne



Tagesmenü 1
BIO-Penne A
BIO-Sauce Bolognese vom Rind A,L
dazu Gärtner Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Naturjoghurt mit G
frischem Fruchtsalat



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
BIO-Kaiserschmarren A,C,G
Zwetschkenröster



Tagesmenü 4
Putenschinkenfleckerl überbacken A,C,G
BIO-Roter Rübensalat
BIO-Apple



Tagesmenü 4
Pulled Chicken
Fladenbrot A,F,G,N
Potato Wedges
Tsatsiki G
Birne



Tagesmenü 4
Gemüseuggets A,G
BIO-Reis
Ratatouille
BIO-Naturjoghurt mit G
frischem Fruchtsalat

Ostermontag

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



