



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 18
01.05. - 05.05.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

schweinefleischfrei vegetarisch laktosefrei

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

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 1
Tex-Mex im Topf mit Hühnerfleischbällchen A,C,M
BIO-Reis
BIO-Apple



Tagesmenü 1
Gemüselasagne A,G
dazu Eisbergsalat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Himbeercreme G



Tagesmenü 1
BIO-Gemüsebouillon L
Teigmuscheln A
Flaumige Marillen-Knödel mit Bröseln A,C,G
BIO-Milch G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
Vollkornspaghetti A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Muschelnudeln A
Basilikum-Obersauce A,G
Chinakohlsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Apple



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Champignonsauce A,G
Serviettenknödel A,C,G
Himbeercreme G



Jause 1
BIO-Semmel A
Putenextra M
dazu Gurke



Tagesmenü 4
Huhn im Korn Faschirtes mit Quinoa A,C,M
BIO-Erdäpfelschmarren
BIO-Feinschmecker-Gemüse natur
BIO-Fruchtjoghurt G

Staatsfeiertag



Jause 1
BIO-Grahamweckerl A
Butterkäse G
und Essiggurkerl M



Jause 1
BIO-Dinkelbrot A,G,N
Putenschinken
gelber Paprika



Jause 2
BIO-Vollkornbrot A
Drautaler G
Radieschen



Jause 1
Karottenbrot A,F
BIO-Butter G
Kiwi
frischer Schnittlauch



Jause 2
BIO-Mohnstriezerl A
Eiaufstrich C,M
roter Paprika

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



