



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gaspasse, Expos. d.
GTVS Friedrichplatz

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 17
24.04. - 28.04.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 1

Blümchensuppe A,C,L

Rindfleischlasagne A,G,L

Chinakohlsalat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

Dienstag



Tagesmenü 1

BIO-Hühnernuggets A,C,G

BIO-Petersilkartoffeln

BIO-Fitgemüse G

Vanillepudding G

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L

Alaska-Seelachs "Müllerin-Art" A,D,G

BIO-Salzkartoffeln

BIO-Sonnengemüse

Donnerstag



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Backerbsen A,C,G

Flaumige Erdbeer-Fruktknödel A,C,G

BIO-Milch G

Freitag



Tagesmenü 1

Gebackenes Gemüse A,C,G

Kräuterkartoffeln

Tsatsiki G

BIO-Zitronenkuchen A,C



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Blümchensuppe A,C,L

Chili sin Carne A,F

Vollkorncouscous A



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Spinatravioli A,C,G

Tomatenragout

dazu Gärtner Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Vanillepudding G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M

Grillkartoffeln

dazu Sport Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M



Tagesmenü 4

BIO-Rindfleisch gekocht L

BIO-Erdäpfelschmarren

BIO-Cremespinat A,G

Mandarinenkompott

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



