



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gaspasse, Expos. d.
GTVS Friedrichplatz

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 19
08.05. - 12.05.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 1
Wikinger Bällchen A,C,G,M
Pommes
Erbsen-Karottengemüse
BIO-Zitronenkuchen A,C



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Kartoffel-Gemüseauflauf A,G
Roter Rübensalat O
BIO-Zitronenkuchen A,C

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
Kalbsrahmgulasch A,G
Erdäpfelknödel A,C
dazu Eisbergsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
BIO-Spaghetti A
Pesto alla Genovese C,G
dazu Eisbergsalat
Joghurtkräuterdressing C,G,M

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Topfenstrudel A,C,G
BIO-Vanillesauce G

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gnocchi A
BIO-Tom.Oberssauce A,G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Fruchtjoghurt G

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Gemüseuggets A,G
Riffelkartoffeln
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
BIO-Banane



Tagesmenü 4
Gemüsecurry A,G,M
Jasminreis
BIO-Banane

schweinefleischfrei vegetarisch laktosefrei

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



