



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gaspasse, Expos. d.
GTVS Friedrichplatz

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 25
19.06. - 23.06.2023

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
<p>Tagesmenü 1 Rindfleischlasagne A,G,L Chinakohlsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M BIO-Apfel</p>	<p>Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei BIO-Faschierter Braten A,C,G BIO-Kartoffelpüree G Röschengemüse natur Marillen</p>	<p>Tagesmenü 1 Kabeljaufilet geb. A,D BIO-Petersilkartoffeln Gurkensalat mit Rahm C,G,M Sonnenblumenkerne Nektarine</p>	<p>Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei BIO-Gemüsebouillon L Grießnockerl A,C Tomaten-Basilikumrisotto G dazu Eisbergsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M</p>	<p>Tagesmenü 4 Sterntalersuppe A,C,L Flaumige Erdbeer-Fruchtknödel A,C,G BIO-Milch G</p>
<p>Tagesmenü 4 BIO-Eiernockerl A,C,G Roter Rübensalat O BIO-Apfel</p>	<p>Tagesmenü 3 - vegetarisch BIO-Linguine A BIO-Gemüsebolognese A,L und Hartkäse gerieben C,G Marillen</p>	<p>Tagesmenü 4 BIO-Spiralen A Puten-Carbonarasauce A,C,G Babykarottensalat Sonnenblumenkerne Nektarine</p>	<p>Tagesmenü 4 BIO-Gemüsebouillon L Grießnockerl A,C Putenbratwürstel G Erdäpfelschmarren dazu Eisbergsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M</p>	

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



