



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 36
04.09. - 08.09.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
Fischstäbchen A,D
BIO-Petersilkartoffeln
mit Sauce Tartare C,M
dazu Sport Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Hirse-Zucchini-
Rindfleischlabbchen A,C,M
Riffelkartoffeln
BIO-Sonnengemüse
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
BIO-Banane



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfrittaten C,G
Würstchengulasch A
BIO-Semmel A
Mischbrot A



Tagesmenü 1
Sterntalersuppe A,C,L
Vollkornmakkaroni A
Pesto alla Genovese C,G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Chili sin Carne A,F
Fladenbrot A,F,G,N
BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Kartoffelpuffer
BIO-Gemüseallerlei G
BIO-Banane



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfrittaten C,G
Mini-Nudeltaschen in
Tomatensauce A,G,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Eisbergsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Jause 1
Karottenbrot A,F
Kräutergervais G
Cocktailtomaten



Jause 1
BIO-Semmel A
Eiaufstrich C,M
dazu Gurke



Jause 1
BIO-Roggenbrot A
Putensalami
gelber Paprika



Jause 1
BIO-Kornspitz A,F
BIO-Butter G
BIO-Apfel



Jause 2
BIO-Roggenbrot A
Gouda G
gelber 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 | E = Erdnuss | L = Sellerie | P = Lupinen |
| B = Krebstiere | F = Soja | M = Senf | R = Weichtiere |
| C = Ei | G = Milch oder Laktose | N = Sesam | |
| D = Fisch | H = Schalenfrüchte | O = Sulfite | |

50 % BIO-Anteil



www.gourmet-kids.at

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei



