



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse, Expos. d.
GTVS Friedrichplatz

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 37
11.09. - 15.09.2023

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 BIO-Gemüsebouillon L BIO-Grießbällchen A,C,L Mohnnudeln A,C,G BIO-Apfelmus	 Tagesmenü 3 - vegetarisch Vollkornspaghetti A BIO-Gemüsebolognese A,L und Hartkäse gerieben C,G BIO-Apfel	 Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei BIO-Gemüsebouillon L Teigmuscheln A BIO-Hühnerkeule gebraten Potato Wedges dazu Gärtner Mix Salat Joghurtkräuterdressing C,G,M	 Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei BIO-Gemüsebouillon L Finkennudeln A,C Los Palatschinkos Tomate-Mais A,C,G Tomatenragout	 Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei Cremige Käsenudeln A,C,G Sonnenblumenkerne als Topping für Eisbergsalat mit BIO-Essig-Öl-Dressing BIO-Fruchtjoghurt G
		 Tagesmenü 3 - vegetarisch BIO-Gemüsebouillon L Teigmuscheln A BIO-Semmellaibchen A,C,G Gemüse Kunterbunt G	 Tagesmenü 4 BIO-Gemüsebouillon L Finkennudeln A,C Knusper-Backfisch D Jasminreis BIO-Fitgemüse G	 Tagesmenü 3 - vegetarisch BIO-Polenta Herzen Paprikarahmsauce A,G Röschengemüse natur BIO-Fruchtjoghurt G

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
 - O = Sulfite
 - D = Fisch
 - H = Schalenfrüchte

www.gourmet-kids.at

50 % BIO-Anteil



