



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 42
16.10. - 20.10.2023

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 3 - vegetarisch Vollkornspaghetti A BIO-Wiener-Tom.sauce A und Hartkäse gerieben C,G Chinakohlsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M Schokopudding G	 Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei BIO-Gemüsebouillon L Finkennudeln A,C BIO-Eiernockerl A,C,G Roter Rübensalat O	 Tagesmenü 1 Seehecht nuggets in Backteig A,D,F,L Jasminreis Asia-Pfannengemüse A,F BIO-Fruchtjoghurt G	 Tagesmenü 3 - vegetarisch BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Frittaten A,C,G Gemüseschnitzel A,C,G,L BIO-Salzkartoffeln Tomaten-Salsa A	 Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei Faschierte Laibchen vom Huhn A,C,G,L,M Zapfenkroketten G Rotkraut BIO-Banane
 Jause 1 Mischbrot A BIO-Butter G BIO-Äpfel	 Tagesmenü 4 BIO-Gemüsebouillon L Finkennudeln A,C Geb. Hühnerschnitzel im Kürbismantel A,C,G BIO-Petersilkkartoffeln Gurkensalat mit Rahm C,G,M	 Tagesmenü 4 Lintendal A,G,L,M Jasminreis dazu Sport Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing BIO-Fruchtjoghurt G	 Jause 1 Karottenbrot A,F Emmentaler G dazu Gurke	 Tagesmenü 3 - vegetarisch Tomaten-Basilikumrisotto G dazu Gärtner Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing BIO-Banane
 Glutenfreie Jause Weißbrot glutenfrei F Tom.-Basilikumaufstr. F BIO-Äpfel	 Jause 1 BIO-Mohnstriezel A Butterkäse G Cocktailtomaten	 Jause 1 BIO-Semmel A Putenpickante roter Paprika	 Glutenfreie Jause Weißbrot glutenfrei F Butterkäse G Mandarine	 Jause 1 BIO-Roggenbrot A Drautaler G roter Paprika
	 Glutenfreie Jause Weißbrot glutenfrei F Gervais G Banane	 Jause 2 BIO-Semmel A Drautaler G roter Paprika		 Glutenfreie Jause Weißbrot glutenfrei F Veganer Aufstrich F Birne

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





DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 42
16.10. - 20.10.2023

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Glutenfreie Jause
Weißbrot glutenfrei F
Putenextra M
Kiwi

schweinefleischfrei
vegetarisch
laktosefrei

* Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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 | |

www.gourmet-kids.at

50 % BIO-Anteil



