



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gaspasse, Expos. d.
GTVS Friedrichplatz

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 40
02.10. - 06.10.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
Blümchensuppe A,C,L
BIO-Spiralen A
BIO-Gemüseolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
**Enchilada-Lasagne mit Mais, roten
Bohnen und Rinderfaschiertem** A,G
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Marillen-Palatschinken A,C,G
BIO-Milch G
BIO-Apfel

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff A,G,M
Zapfenkroketten G
Babykarottensalat
BIO-Vanillejoghurt G

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Gemüsebouillon L
Finnnudeln A,C
Kabeljaufilet geb. A,D
Kartoffelsalat



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
BIO-Penne A
Pesto alla Genovese C,G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 3 - vegetarisch
**Mini-Nudeltaschen in
Tomatensauce** A,G,L
dazu Eisbergsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Vanillejoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gemüsebouillon L
Finnnudeln A,C
BIO-Kichererbsen-Eintopf A
Vollkorn Couscous A

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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



