



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse, Expos. d.
GTVS Friedrichplatz

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 42
16.10. - 20.10.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Vollkornspaghetti A
BIO-Wiener-Tom.sauce A
und Hartkäse gerieben C,G
Chinakohlsalat
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Schokopudding G

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
BIO-Eiernockerl A,C,G
Roter Rübensalat O

Mittwoch



Tagesmenü 1
Seehecht nuggets in Backteig A,D,F,L
Jasminreis
Asia-Pfannengemüse A,F
BIO-Fruchtjoghurt G

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln
Tomaten-Salsa A
BIO-Äpfel

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
Faschierte Laibchen vom Huhn A,C,G,L,M
Zapfenkroketten G
Rotkraut
BIO-Banane



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gemüse-Nudel-Pfanne A,G
dazu Eisbergsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Tomaten-Basilikumrisotto G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Banane

schweinefleischfrei vegetarisch laktosefrei

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



