

# DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 46

13.11. - 17.11.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

## Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Suppennudeln A

**Geröstete Knödel** A,C,G

Roter Rübensalat O

BIO-Äpfel



Tagesmenü 4

**Faschierte Laibchen vom Huhn**

A,C,G,L,M

BIO-Reis

BIO-Erbesen-Karotten-gemüse natur

BIO-Äpfel



Jause 1

BIO-Kornspitz A,F

BIO-Butter G

roter Paprika

## Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

Grießknockerl A,C

**Seehecht nuggets in Backteig** A,D,F,L

Jasminreis

Asia-Pfannengemüse A,F

BIO-Mandarine



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**BIO-Nudelauflauf** A,C,G

dazu Sport Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

BIO-Mandarine



Jause 1

Laugenstangerl A,G

Butterkäse G

Cocktailtomaten

## Mittwoch

## Donnerstag



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L

Kräutertropfteig A,C

**Linsebällchen** G

BIO-Risipisi

Tomaten-Salsa A

BIO-Vanillejoghurt G



Jause 1

BIO-Semmel A

Putenextra M

dazu Essiggurkerl M



Jause 2

BIO-Semmel A

Drautaler G

dazu Essiggurkerl M

## Freitag



Tagesmenü 1

**Chili sin Carne** A,F

Fladenbrot A,F,G,N

Konfettikuchen A,C,F,G



Jause 1

Mischbrot A

BIO-Butter G

dazu Gurke

frischer Schnittlauch



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Veganer Aufstrich F

Kiwi

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Dieses 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](http://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](http://www.gourmet-kids.at)

50 % BIO-Anteil





# DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 46

13.11. - 17.11.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

### Montag

### Dienstag

### Mittwoch

### Donnerstag

### Freitag



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Gervais G

Birne



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Butterkäse G

Banane



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putenextra M

Birne

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Dieses 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](http://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](http://www.gourmet-kids.at)

50 % BIO-Anteil

