



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 48

27.11. - 01.12.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 1

- Rindfleischlasagne** A,G,L
- Chinakohlsalat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- BIO-Apfel



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Makkaroniauflauf** A,C,G
- Chinakohlsalat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- BIO-Apfel



Jause 1

- BIO-Vollkornbrot A
- Putenschinken
- roter Paprika

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- BIO-Gemüsebouillon L
- BIO-Fantasienudeln A
- BIO-Rinds-Geschnetzeltes** A,G,L
- Pommelinos
- dazu Sport Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Gemüsebouillon L
- BIO-Fantasienudeln A
- Karfiol-Käse-medailleurs** A,C,G
- Rahmspinat A,G



Jause 1

- BIO-Sonnenblumen-weckerl A
- BIO-Butter G
- Cocktailtomaten

Mittwoch



Jause 1

- BIO-Kornspitz A,F
- Butterkäse G
- dazu Gurke



Glutenfreie Jause

- Weißbrot glutenfrei F
- Gervais G
- Mandarine

Donnerstag



Tagesmenü 1

- Kabeljaufilet geb.** A,D
- BIO-Petersilkartoffeln
- Gurkensalat mit Rahm C,G,M
- BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Polentaherzen**
- Papikarahmsauce A,G
- Röschengemüse natur
- BIO-Fruchtjoghurt G



Jause 1

- BIO-Grahamweckerl A
- Putenextra M
- roter Paprika

Freitag



Tagesmenü 1

- BIO-Gemüsebouillon L
- mit Eierschöberl A,C
- BIO-Faschierter Braten** A,C,G
- BIO-Kartoffelpüree G
- BIO-Erbsen natur G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- BIO-Gemüsebouillon L
- mit Eierschöberl A,C
- Vollkornspiralen** A
- BIO-Basilikum-Oberssauce A,G
- und Hartkäse gerieben C,G
- dazu Eisbergsalat
- BIO-Essig-Öl-Dressing



Jause 2

- Mischbrot A
- Gouda G
- BIO-Karotten

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.

50 % BIO-Anteil



www.gourmet-kids.at

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 | |



laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 48

27.11. - 01.12.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Jause 2

BIO-Vollkornbrot A
Gervais Natur G
roter Paprika



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Putensaunaschinken
Birne

Dienstag



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Tom.-Basilikumaufstr. F
Kiwi

Mittwoch

Donnerstag



Jause 2

BIO-Dinkelbrot A,G,N
BIO-Butter G
roter Paprika
frischer Schnittlauch



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Putenextra M
Banane

Freitag



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Gouda G
Mandarine

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.

50 % BIO-Anteil



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



laktosefrei

vegetarisch

vegetarisch

schweinefleischfrei

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