

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

Birne

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

Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Mandarine

Mittwoch

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Muschelnudeln A

BIO-Tom.-Obersauce A,G

und Hartkäse gerieben C,G

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Vanillejoghurt G



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L

Kräutertropfteig A,C

Linsenbällchen G

BIO-Risipisi

Tomaten-Salsa A

BIO-Vanillejoghurt G

Freitag



Tagesmenü 4

BIO-Tomatencremesuppe G

BIO-Buchweizen-Auflauf A,C,G

Beerenröster

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; 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

