



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 47

20.11. - 24.11.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Karottencremesuppe A,G

BIO-Kaiserschmarren A,C,G

Zwetschkenröster



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Kartoffelpuffer

BIO-Gemüseallerlei G

Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Blümchensuppe A,C,L

Zartweizenrisotto A,C,G

Gurkensalat mit Rahm C,G,M



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Geb. Hühnerschnitzel im Kürbismantel

A,C,G

BIO-Risipisi

dazu Eisbergsalat

American Dressing C,G,M

BIO-Banane



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Spiralen A

Sauce Bolognese Soja A,F,L

und Hartkäse gerieben C,G

dazu Sport Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Tortelloni Ricotta-Spinat A,C,G

Tomatensauce italien. A

dazu Gärtner Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

Tagesmenü 3 - vegetarisch

Blümchensuppe A,C,L

BIO-Kidneybohnen-Burgerlaibchen

A,C,G

BIO-Stampf-kartoffelpüree G

BIO-Fitgemüse G

Tagesmenü 3 - vegetarisch

Käsespätzle A,C,G

Roter Rübensalat O

BIO-Banane

Tagesmenü 3 - vegetarisch

Gemüsebällchen A,C,G,L,N

BIO-Cremopolenta G

Letschogemüse

BIO-Fruchtjoghurt G

schweinefleischfrei vegetarisch laktosefrei

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

