



# DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 50

11.12. - 15.12.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

### Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**BIO-Gemüse nuggets** A,C,G

Riffelkartoffeln

Joghurt-Kräutersauce C,G,M

Babykarottensalat

Birne



Tagesmenü 4

**Hühnerreisfleisch**

dazu Essiggurkerl M

Birne



Jause 1

BIO-Vollkornbrot A

BIO-Butter G

roter Paprika

### Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

mit BIO-Backerbsen A,C,G

**BIO-Linsen-Gemüseintopf** A,L,M

BIO-Salzkartoffeln



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L

mit BIO-Backerbsen A,C,G

**Wikinger Bällchen** A,C,G,M

Zapfenkrokette G

BIO-Erbsen-Karotten-gemüse natur



Jause 1

BIO-Mohnstriezel A

Putenkrakauer

BIO-Karotten

### Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Buchstabennudeln A

**Gemüseschnitzel** A,C,G,L

BIO-Reis

BIO-Mais G

Tsatsiki G



Jause 2

Mischbrot A

Emmentaler G

dazu Gurke



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Gervais G

Banane

### Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

Kräutertropfteig A,C

**Hühnerfilet in Obersauce** G

Kürbis-Quinoa-Mix A



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

Kräutertropfteig A,C

**BIO-Gnocchi** A

BIO-Tom.-Obersauce A,G

dazu Gärtner Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing



Jause 2

BIO-Kornspitz A,F

Eiaufstrich C,M

Cocktailtomaten

### Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**Pazifische Scholle gebacken** A,C,D,G

Bratkartoffeln

Broccoli natur

Kürbis-Brownie A,C,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**Erdäpfelgulasch vegetarisch** A

Mischbrot A

BIO-Semmel A

Kürbis-Brownie A,C,G



Jause 1

Karottenbrot A,F

BIO-Butter G

BIO-Mandarine

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at); MSC-C-51742.

50% BIO-Anteil



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

#### 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



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 50

11.12. - 15.12.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

## Montag



### Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Butterkäse G

BIO-Äpfel

## Dienstag



### Jause 2

BIO-Mohnstriezel A

BIO-Butter G

BIO-Karotten

## Mittwoch



### Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putenkrakauer

Birne

## Donnerstag



### Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Wienerwurst (Schwein)

Kiwi

## Freitag



### Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Tom.-Basilikumaustr. F

Mandarine

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

