



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 1

Vollkornmakkaroni A
Sauce Bolognese v.Rind A,L
und Hartkäse gerieben C,G
Chinakohlsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Birne



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüse Nuggets A,C,G
Riffelkartoffeln
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Babykarottensalat
Birne

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Linsen-Gemüseintopf A,L,M
BIO-Salzkartoffeln

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüselasagne A,G,L
dazu Eisbergsalat
American Dressing C,G,M
BIO-Vanillejoghurt G

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

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

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



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

50 % BIO-Anteil



laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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