



# DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 2

08.01. - 12.01.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

### Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Champignonsauce A,G
- Serviettenknödel A,C,G
- BIO-Äpfel



Tagesmenü 4

- BIO-Rinds-Geschnetzeltes A,G,L
- BIO-Hörnchen A
- Babykarottensalat
- BIO-Äpfel



Jause 1

- BIO-Kornspitz A,F
- Gervais Natur G
- roter Paprika

### Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Gemüsebouillon L
- Vollkorn-Sternchen A
- BIO-Penne A
- BIO-Frischkäsesauce A,G
- dazu Gärtner Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 4

- BIO-Gemüsebouillon L
- Vollkorn-Sternchen A
- Hühnerruggets A
- BIO-Petersilkartoffeln
- Broccoli natur
- Schnittlauch-Dip C,G,M



Jause 2

- Laugenstangerl A,G
- BIO-Butter G
- BIO-Banane

### Mittwoch



Tagesmenü 1

- Hühnerbrüstchen gebraten im Natursaft
- Erdäpfelknödel A,C
- Rotkraut
- BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- BIO-Eiernockerl A,C,G
- Roter Rübensalat O
- BIO-Fruchtjoghurt G



Jause 1

- BIO-Roggenbrot A
- Putenschinken
- gelber Paprika

### Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- BIO-Kalbsbutter-Schnitzel im Saft A,C,L
- BIO-Kartoffelpüree G
- BIO-Feinschmecker-Gemüse natur
- BIO-Orange



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Gemüse-Palatschinken gefüllt A,C,F,G
- Tomatenragout
- BIO-Orange



Jause 1

- BIO-Semmel A
- Putenextra M
- dazu Essiggurkerl M

### Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- BIO-Nudelauflauf A,C,G
- dazu Sport Mix Salat
- Sonnenblumenkerne
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- Schokopudding G



Jause 1

- Mischbrot A
- BIO-Butter G
- Kiwi
- frischer Schnittlauch



Glutenfreie Jause

- Weißbrot glutenfrei F
- Veganer Aufstrich F
- Kiwi

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



# DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 2

08.01. - 12.01.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

## Montag



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Gervais G

Birne

## Dienstag



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Butterkäse G

Banane

## Mittwoch



Jause 2

BIO-Roggenbrot A

BIO-Gemüseaufstrich

gelber Paprika



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putensaunaschinken

BIO-Äpfel

## Donnerstag



Jause 2

BIO-Semmel A

Dravtaler G

dazu Essiggurkerl M



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putenextra M

Birne

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

