

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 4

22.01. - 26.01.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L
mit Eierschöberl A,C
BIO-Spaghetti A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G



Jause 1

BIO-Kornspitz A,F
Butterkäse G
roter Paprika



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Gervais G
Birne

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Penne A
Pesto alla Genovese C,G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Vanillejoghurt G



Tagesmenü 4

Putenleberkäse geb. A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Feinschmecker-Gemüse natur
BIO-Vanillejoghurt G



Jause 1

BIO-Sonnenblumen-weckerl A
BIO-Butter G
Kiwi

Mittwoch



Tagesmenü 1

Hühnerfilet in Obersauce G
BIO-Kaiserspätzle A,C
dazu Sport Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Banane



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Kartoffel-Broccoli-Auflauf C,G
Mexikanischer Salat
BIO-Banane



Jause 1

BIO-Vollkornbrot A
Putenschinken
dazu Gurke

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Faschierte Laibchen vom Huhn
A,C,G,L,M
Zapfenkroketten G
Gemüsemischung natur
BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Kichererbsen-Eintopf A
BIO-Reis
BIO-Fruchtjoghurt G



Jause 1

BIO-Grahamweckerl A
Putenextra M
Kohlrabi

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Fischfilets geb. A,C,D,G
BIO-Risipisi
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Sonnenblumenkerne
BIO-Apfel



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Tortellini in Tomatensauce A,C,G
dazu Eisbergsalat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Apfel



Jause 2

Mischnbrot A
Gouda G
BIO-Karotten

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

50 % BIO-Anteil



www.gourmet-kids.at

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 | |



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 4

22.01. - 26.01.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Butterkäse G

Kiwi



Jause 2

BIO-Vollkornbrot A

BIO-Gemüseaufstrich

dazu Gurke



Jause 2

BIO-Dinkelbrot A,G,N

BIO-Butter G

BIO-Banane

frischer Schnittlauch



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Gouda G

Mandarine



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putensausaschinken

Mandarine



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putenextra M

Banane

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 | 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

