



# DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 5

29.01. - 02.02.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

### Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**BIO-Nudelauflauf** A,C,G

Chinakohlsalat

American Dressing C,G,M

Pfirsichkompott



Tagesmenü 4

**BIO-Paprikahendl-Ragout** A,G

BIO-Kaiserspätzle A,C

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Pfirsichkompott



Jause 1

BIO-Grahamweckerl A

Gouda G

roter Paprika

### Dienstag



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L

mit Croutons natur A

**Beeffurgerlaibchen** A,C,M

Potato Wedges

BIO-Babykarotten G

Schnittlauch-Dip C,G,M



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L

mit Croutons natur A

**BIO-Kidneybohnen-Laibchen** A,C,G

BIO-Stampfpüree G

BIO-Fitgemüse G



Jause 1

BIO-Roggenbrot A

Putenstreichwurst

gelber Paprika

### Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**Crispy Chicken** A,C,G

BIO-Reis

BIO-Mais G

Tomaten-Salsa A

BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**Spätzlepfanne** A,C,G

dazu Sport Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Fruchtjoghurt G



Jause 1

Kürbiskernbrot A,F

BIO-Butter G

Mandarine

### Donnerstag



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L

Grießnockerl A,C

**BIO-Marillen-Palatschinken** A,C,G

BIO-Milch G



Jause 2

Laugenstangerl A,G

BIO-Butter G

Birne



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

BIO-Hummus natur

Birne

### Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**Puten-Haschee-Knödel** A,C

BIO-Sauerkraut

Bratensauce A,L

Mandarine



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**BIO-Spinatknödel** A,C,G

Paprikarahmsauce A,G

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Mandarine



Jause 1

BIO-Kornspitz A,F

Putencabanossi

Snackgemüse

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 5

29.01. - 02.02.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

## Montag



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Gouda G

Kiwi

## Dienstag



Jause 2

BIO-Roggenbrot A

Drautaler G

Kohlrabi

## Mittwoch



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Traungold geschnitten G

Mandarine

## Donnerstag



Jause 2

BIO-Kornspitz A,F

Eckerlkäse G

Snackgemüse



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putenstreichwurst

BIO-Apfel



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putencabanossi

Snackgemüse

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

50 % BIO-Anteil

