



# 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

### Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**Linsnbällchen** G  
Jasminreis

Tomatenragout

BIO-Vanillejoghurt G

### Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Blümchensuppe A,C,L

**BIO-Kaiserschmarren** A,C,G

Zwetschkenröster

### Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**Faschierte Laibchen vom Huhn**

A,C,G,L,M

Zapfenkroketten G

Gemüsemischung natur

BIO-Fruchtjoghurt G

### Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

Finkennudeln A,C

**Fischfilets geb.** A,C,D,G

BIO-Risipisi

Gurkensalat mit Rahm C,G,M

Sonnenblumenkerne



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**BIO-Penne** A

Pesto alla Genovese C,G

dazu Gärtner Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Vanillejoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**BIO-Kichererbsen-Eintopf** A

BIO-Reis

BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

Finkennudeln A,C

**Tortellini in Tomatensauce** A,C,G

dazu Eisbergsalat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

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

