

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 2 - schweinefleischfrei

Gemüsebällchen A,C,G,L,N

Vollkorncouscous A

Ratatouille

Pfirsichkompott



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Nudelauflauf A,C,G

Chinakohlalat

American Dressing C,G,M

Pfirsichkompott

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L

mit Croutons natur A

Scheiterhaufen A,C,G,H

Weichselkompott

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

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

Grießnockerl A,C

BIO-Gemüselasagne A,G,L

dazu Gärtner Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

Grießnockerl A,C

Karfiolröschen geb. A,C,G

BIO-Petersilkartoffeln

Gurkensalat mit Rahm C,G,M

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Buchstabennudeln A

Puten-Haschee-Knödel A,C

BIO-Sauerkraut

Bratensauce A,L



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Buchstabennudeln A

BIO-Spinatknödel A,C,G

Paprikarahmsauce A,G

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

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

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

50 % BIO-Anteil

