

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 3

15.01. - 19.01.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 1

- BIO-Gemüsebouillon L
- BIO-Grießbällchen A,C,L
- Käsespätzle** A,C,G
- Roter Rübensalat O
- Birne

Dienstag



Tagesmenü 1

- BIO-Erdäpfelsuppe A,G
- BIO-Reisauflauf mit Apfelstückchen**
- C,G
- Erdbeer-Pfirsichmark

Mittwoch



Tagesmenü 1

- Kartoffelpuffer**
- Ratatouille
- dazu Eisbergsalat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- BIO-Briochekipferl A,C,G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- BIO-Spiralen** A
- Sauce Bolognese Soja A,F,L und Hartkäse gerieben C,G
- dazu Eisbergsalat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- BIO-Briochekipferl A,C,G

Donnerstag



Tagesmenü 1

- Hühnerschnitzel geb.** A,C,G
- BIO-Reis
- Kartoffelsalat
- Apfelkompott



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Gemüsebouillon L
- BIO-Fantasienudeln A
- BIO-Semmellaibchen** A,C,G
- Kräuterkartoffeln
- Rotkraut

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- BIO-Chicken Wings** A,F
- Potato Wedges
- BIO-Fitgemüse G
- Schnittlauch-Dip C,G,M
- BIO-Banane



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Vollkornspaghetti** A
- BIO-Kräuterrahmsauce A,G
- dazu Sport Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- Mandarine

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

