



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

BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

Dienstag



Tagesmenü 1

Beefburgerlaibchen A,C,M

Potato Wedges

BIO-Babykarotten G

Schnittlauch-Dip C,G,M

BIO-Banane

Mittwoch



Tagesmenü 1

**Sonnenblümchen-Mais-Gemüselai-
ben** A,C,G

BIO-Erdäpfelschmarren

dazu Sport Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

BIO-Fruchtjoghurt G

Donnerstag



Tagesmenü 1

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M

BIO-Marillen-Palatschinken A,C,G

BIO-Milch G

Freitag



Tagesmenü 1

BIO-Spiralen tricolore A

Linsensugo A,C,G,L

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Mandarine



Tagesmenü 4

BIO-Paprikahendl-Ragout A,G

BIO-Kaiserspätzle A,C

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

mit BIO-Backerbsen A,C,G

BIO-Kidneybohnen-Laibchen A,C,G

BIO-Stampfpüree G

BIO-Fitgemüse G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Crispy Chicken A,C,G

BIO-Reis

BIO-Mais G

Tomaten-Salsa A

BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 4

Alaska-Seelachs "Müllerin-Art" A,D,G

BIO-Gemüseris

mit Sauce Tartare C,M

dazu Eisbergsalat

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

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

