



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 10

04.03. - 08.03.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Paprikahendl-Ragout A,G

BIO-Kaiserspätzle A,C

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Muffin Schoko-Banane A,C,G

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

Vollkorn-Sternchen A

Knusper-Backfisch D

Kräuterkartoffeln

dazu Sport Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Penne Primavera A,C

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Fruchtjoghurt G

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

Finkennudeln A,C

Gemüseschnitzel A,C,G,L

BIO-Salzkartoffeln

Tsatsiki G

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Rindfleisch-Bulgurlaibchen A,C,M

BIO-Cremepolenta G

BIO-Mexikanisches Mischgemüse

BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Penne A

BIO-Frischkäsesauce A,G

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Muffin Schoko-Banane A,C,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

Vollkorn-Sternchen A

Chili sin Carne F

BIO-Reis



Tagesmenü 4

Crispy Chicken A,C,G

BIO-Petersilkartoffeln

dazu Eisbergsalat

American Dressing C,G,M

BIO-Fruchtjoghurt G



Jause 1

Mischbrot A

BIO-Butter G

Kiwi

frischer Schnittlauch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Linsnbällchen G

BIO-Petersilkartoffeln

Ratatouille

BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



Jause 2

BIO-Kornspitz A,F

Gouda G

roter Paprika



Jause 2

Laugenstangerl A,G

BIO-Butter G

BIO-Banane



Jause 1

BIO-Roggenbrot A

Putenschinken

gelber Paprika



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Veganer Aufstrich F

Kiwi



Jause 1

BIO-Semmel A

Putenextra M

dazu Essiggurkerl M

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



laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 10

04.03. - 08.03.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Gervais G

Birne



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Butterkäse G

Banane



Jause 2

BIO-Roggenbrot A

BIO-Butter G

gelber Paprika



Jause 2

BIO-Semmel A

Drautaler G

dazu Essiggurkerl M



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putensaunaschinken

BIO-Apple



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putenextra M

Birne

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

