

# DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 8  
19.02. - 23.02.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

## Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**BIO-Rinds-Geschnetzeltes** A,G,L

Pomelinos

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Gemischtes Kompott



Tagesmenü 4

**Vollkornmakkaroni** A

BIO-Kräuterrahmsauce A,G

Babykarottensalat

Gemischtes Kompott



Jause 1

BIO-Roggenbrot A

Putenschinken

dazu Essiggurkerl M

## Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

Kräutertropfteig A,C

**BIO-Grießkoch** A,G

Kakaozucker F



Jause 1

BIO-Mohnstriezerl A

Eiaufstrich C,M

roter Paprika



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Gouda G

Banane

## Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**Gebackenes Gemüse** A,C,G

BIO-Petersilkartoffeln

Joghurt-Kräutersauce C,G,M

BIO-Fruchtjoghurt G



Jause 1

Mischbrot A

BIO-Butter G

Cocktailtomaten

frischer Schnittlauch



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Eckerlkäse G

Birne

## Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**BIO-Gemüselasagne** A,G,L

dazu Gärtner Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Cheesecake A,C,G



Tagesmenü 4

**BIO-Rindfleisch-bällchen** A,C,M

BIO-Salzkartoffeln

BIO-Mexikanisches Mischgemüse

Cheesecake A,C,G



Jause 1

Schweizerbrot A

Putenschwarze

BIO-Karotten

## Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**BIO-Spaghetti** A

Linsensugo A,C,G,L

dazu Sport Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

BIO-Banane



Jause 1

BIO-Sonnenblumen-weckerl A

Gouda G

dazu Gurke



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Tom.-Basilikumaufstr. F

Mandarine

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at); MSC-C-51742.

50 % BIO-Anteil



[www.gourmet-kids.at](http://www.gourmet-kids.at)

### 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



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 8  
19.02. - 23.02.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

## Montag

## Dienstag

## Mittwoch

## Donnerstag

## Freitag



### Jause 2

- BIO-Roggenbrot A
- Butterkäse G
- dazu Essiggurkerl M



### Glutenfreie Jause

- Weißbrot glutenfrei F
- Putensaunaschinken
- BIO-Apfel



### Jause 2

- Schweizerbrot A
- Drautaler G
- BIO-Karotten



### Glutenfreie Jause

- Weißbrot glutenfrei F
- Putenkrakauer
- Kiwi

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 | 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](http://www.gourmet-kids.at)

50 % BIO-Anteil

