



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

Birne



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Penne A

BIO-Frischkäsesauce A,G

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Birne

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

Vollkorn-Sternchen A

Knusper-Backfisch D

Kräuterkartoffeln

dazu Sport Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

Vollkorn-Sternchen A

Chili sin Carne F

BIO-Reis

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

Kräutertropfteig A,C

BIO-Topfen-Palatschinken A,C,G

BIO-Vanillesauce G

Donnerstag



Tagesmenü 1

Tortellini in Tomatensauce A,C,G

und Hartkäse gerieben C,G

dazu Gärtner Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Orange

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Rindfleisch-Bulgurlaibchen A,C,M

BIO-Cremepolenta G

BIO-Mexikanisches Mischgemüse

BIO-Banane



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Linsnbällchen G

BIO-Petersilkartoffeln

Ratatouille

BIO-Banane

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

