



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 9

26.02. - 01.03.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Blümchensuppe A,C,L

Fleischbällchen vom Huhn A,C,M

BIO-Kartoffelpüree G

BIO-Erbsen-Karotten-gemüse natur

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Linsen-Gemüse Eintopf A,L,M

Serviettenknödel A,C,G

Mandarine

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Rindfleischlasagne A,G,L

Gurkensalat mit Rahm C,G,M

BIO-Naturjoghurt G

Frischer Fruchtsalat

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Sonnenblümchen-Mais-Gemüselaibchen A,C,G

BIO-Salzkartoffeln

Schnittlauch-Dip C,G,M

Babykarottensalat

BIO-Banane

Freitag



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L

Grießknockerl A,C

BIO-Erdbeer-palatschinken mit Vollkornmehl A,C,G

BIO-Milch G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Blümchensuppe A,C,L

BIO-Kartoffel-Gemüseauflauf A,G

Chinakohlsalat

Joghurtkräuter dressing C,G,M



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Spiralen A

BIO-Gemüsebolognese A,L und Hartkäse gerieben C,G

Mandarine



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M

Kräuterkartoffeln

Gemüse Kunterbunt G

BIO-Naturjoghurt G

Frischer Fruchtsalat



Tagesmenü 4

BIO-Hirse-Zucchini-Rindfleischlaibchen A,C,M

Bratkartoffeln

BIO-Fisolen G

Schnittlauch-Dip C,G,M

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

