

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

Pommelinos

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Karottenkuchen A,C,H



Tagesmenü 4

Vollkornmakkaroni A

BIO-Kräuterrahmsauce A,G

Babykarottensalat

BIO-Karottenkuchen A,C,H

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

Kräutertropfteig A,C

BIO-Grießkoch A,G

Kakaozucker F

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Gebackenes Gemüse A,C,G

BIO-Petersilkartoffeln

Joghurt-Kräutersauce C,G,M

BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 4

Käsespätzle A,C,G

Roter Rübensalat O

BIO-Fruchtjoghurt G

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Semmellaibchen A,C,G

BIO-Salzkartoffeln

Rotkraut

BIO-Banane



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüselasagne A,G,L

dazu Gärtner Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Banane

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Polentaherzen

Paprikarahmsauce A,G

Röschengemüse natur

Jogurrella Mixi Vanille G,H



Tagesmenü 4

Neptun-Nudeln mit Tomaten-

Thunfischsauce A,C,D

und Hartkäse gerieben C,G

dazu Sport Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Jogurrella Mixi Vanille G,H

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

