



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 11
11.03. - 15.03.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Spiralen A

BIO-Sauce Bolognese vom Rind A,L

und Hartkäse gerieben C,G

Chinakohlsalat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

BIO-Apfel



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Vollkornmakkaroni A

BIO-Basilikum-Obersauce A,G

und Hartkäse gerieben C,G

Babykarottensalat

BIO-Apfel

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Grießsuppe A,G,L

mit Croutons natur A

BIO-Buttermilch-schmarren A,C,G

Erdbeer-Pfirsichmark

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Käsespätzle A,C,G

dazu Eisbergsalat

Sonnenblumenkerne

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Banane

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Faschierter Braten A,C,G

BIO-Kartoffelpüree G

BIO-Fitgemüse G

Frischer Fruchtsalat



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Semmellaibchen A,C,G

Röschengemüse natur

Chinakohlsalat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

Frischer Fruchtsalat

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Los Palatschinkos Tomate-Mais A,C,G

Tomatenragout

BIO-Banane

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Das 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

