



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 17

22.04. - 26.04.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Blümchensuppe A,C,L

BIO-Milchreis G

Kakaozucker F

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Hühnerschnitzel geb. A,C,G

BIO-Risipisi

dazu Sport Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

Vanillepudding G

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Sonnenblümchen-Mais-Gemüse-laibchen A,C,G

BIO-Reis

Tsatsiki G

Honigmelone ganz

Donnerstag



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L

Grießnockerl A,C

Enchilada- Lasagne mit Mais, roten Bohnen und Rinderfaschiertern A,G

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Bunter Hörnchen- Nudeltopf mit Fleischbällchen A,C,G,M

Roter Rübensalat O

BIO-Apfel



Jause 1

BIO-Kornspitz A,F

Gervais Natur G

roter Paprika



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Spinatravioli A,C,G

Tomatenragout

dazu Sport Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

Vanillepudding G



Tagesmenü 4

Fleischbällchen vom Huhn A,C,M

BIO-Reis

Letschogemüse

Honigmelone ganz



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

Grießnockerl A,C

Asiatische Nudelpfanne A,F

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 4

Gebackenes Gemüse A,C,G

Kräuterkartoffeln

Gurkensalat mit Rahm C,G,M

BIO-Apfel



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Gervais G

Birne



Jause 1

BIO-Sonnenblumen-weckerl A

Putenkrakauer

dazu Gurke



Jause 2

Mischbrot A

Frühlingsaufstrich G,M

gelber Paprika



Jause 1

BIO-Roggenbrot A

Putenschnitten

BIO-Apfel



Jause 1

Schweizerbrot A

BIO-Gemüseaufstrich

BIO-Karotten

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



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 17

22.04. - 26.04.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Jause 2

BIO-Sonnenblumen-weckerl A
Kräutergervais G
dazu Gurke



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Traungold geschnitten G
Banane



Jause 2

BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
BIO-Äpfel



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Gouda G
Banane



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Putenkrakauer
Kiwi



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Putensaunaschinken
BIO-Äpfel

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 | 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

50 % BIO-Anteil

