

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 15

08.04. - 12.04.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüselasagne A,G,L

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Apfel



Tagesmenü 4

BIO-Rinds-Geschnetzeltes A,G,L

BIO-Kaiserspätzle A,C

BIO-Sonnengemüse

BIO-Apfel

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

mit BIO-Backerbsen A,C,G

Scheiterhaufen A,C,G,H

Marillenmus

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Buchstabennudeln A

Puten-Haschee-Knödel A,C

Bratensauce A,L

dazu Eisbergsalat

Sonnenblumenkerne

Joghurtkräuterdressing C,G,M



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Buchstabennudeln A

Cremige Bärlauchnockerl A,C,G

dazu Eisbergsalat

Sonnenblumenkerne

BIO-Essig-Öl-Dressing

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Muschelnudeln A

BIO-Tomaten-Oberssauce A,G

dazu Gärtner Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Kiwi

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Erdäpfelgulasch vegetarisch A

BIO-Semmel A

Mischbrot A

Kiwi

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.

50 % BIO-Anteil



www.gourmet-kids.at

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



schweinefleischfrei

vegetarisch

laktosefrei

Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.