

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

BIO-Banane

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Alaska-Seelachs "Müllerin-Art" A,D,G

BIO-Salzkartoffeln

BIO-Sonnengemüse

Honigmelone ganz

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

Grießnockerl A,C

Zucchini-Kartoffel-Auflauf C,G

Tomaten Spalten

BIO-Essig-Öl-Dressing

Freitag



Tagesmenü 1

Mildes Hühner-Curry A,G,M

Jasminreis

dazu Gärtner Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Apfel



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Spinatravioli A,C,G

Tomatenragout

dazu Sport Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

BIO-Banane



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Sonnenblümchen-Mais-Gemüselaibchen A,C,G

en A,C,G

BIO-Reis

Tsatsiki G

Honigmelone ganz



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

Grießnockerl A,C

Asiatische Nudelpfanne A,F

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M

Grillkartoffeln

dazu Gärtner Mix Salat

American Dressing C,G,M

BIO-Apfel

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

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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