

# DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 18

29.04. - 03.05.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

## Montag

## Dienstag

## Mittwoch

## Donnerstag

## Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**BIO-Fleischnudeln** A

Roter Rübensalat O

BIO-Apfel



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L

Kräutertropfteig A,C

**Flaumige Marillen- Knödel mit**

**Bröseln** A,C,G

BIO-Milch G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Blümchensuppe A,C,L

**Champignonsauce** A,G

Serviettenknödel A,C,G

Chinakohlsalat

Joghurtkräuterdressing C,G,M



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**BIO-Gemüse-Nudel-Pfanne** A,G

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

"Spielgelei"- Kuchen mit Marille & Joghurt

A,C,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**BIO-Fisolengulasch** A

BIO-Sonnenblumen-weckerl A

BIO-Apfel

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at); MSC-C-51742.

50 % BIO-Anteil



### 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](http://www.gourmet-kids.at)

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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