



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse,
Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 37
09.09. - 13.09.2024

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

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Speisepläneänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Mohnnuedeln A,C,G
BIO-Apfelmus

Dienstag



Tagesmenü 3 – vegetarisch

Vollkornspaghetti A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G
Frischer Fruchtsalat

Mittwoch



Tagesmenü 1

Mildes Hühner-Curry A,G,M
Jasminreis
dazu Grüner Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Banane

Donnerstag



Tagesmenü 3 – vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
BIO-Krautfleckerl A,C
Roter Rübensalat O

Freitag



Tagesmenü 2 – schweinefleischfrei
BIO-Kalbsbutter-Schnitzel im Saft A,C,L
Semmelknödel A,C
BIO-Erbsen natur G
BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 3 – vegetarisch

BIO-Polentaherzen
BIO-Erbsen natur G
Paprikarahmsauce A,G
dazu Sport Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Fruchtjoghurt G

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

