DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse. Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.





Woche 20

12.05. - 16.05.2025

Freitag

BIO-Risipisi

M

Montag

10

Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L Vollkorn-Sternchen A

BIO-Kaiserschmarren A.C.G

BIO-Apfelmus

Dienstaa

N S

Tagesmenü 1

Vollkornspiralen A Sigis Sonnenblumen-Soig-Sugo A.F.L. und Hartkäse gerieben C.G dazu Grüner Salat BIO-Essig-Öl-Dressing Pfirsichkompott

Mittwoch

70

*/

Tagesmenü 3 - vegetarisch

Tortellini in Tomatensauce A.C.G dazu Gärtner Mix Salat Joahurtkräuterdressing C.G.M. BIO-Vanillejoghurt G

Tagesmenü 4 Putenleberkäse geb. A.C.G

BIO-Kartoffelpüree G Gemüsemischung natur BIO-Vanillejoghurt G

Donnerstag

M Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Wildkräutercremesuppe A,G,L mit Croutons natur A

Enchilada-Lasagne mit Mais, roten Bohnen und Rinderfaschiertem A.G. dazu Eisberasalat

Sonnenblumenkerne BIO-Essig-Öl-Dressing

10

Tagesmenü 3 - vegetarisch

Wildkräutercremesuppe A.G.L mit Croutons natur A Gemüseschnitzel A.C.G.L

BIO-Petersilkartoffeln Gurkensalat mit Rahm C.G.M Sonnenblumenkerne

70

Rirne

Tagesmenü 3 - vegetarisch

Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Fischfilets geb. A,C,D,G

Joghurtkräuterdressing C,G,M

dazu Sport Mix Salat

BIO-Spaghetti A Linsensugo A,C,G,L Babukarottensalat

Birne

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und nsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at, MSC-C-51742. V









Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide E = Erdnuss B = Krebstiere F = Soia

C = Ei D = Fisch H = Schalenfrüchte

G = Milch oder Laktose

L = Sellerie M = Senf

R = Weichtiere N = Sesam

P = Lupinen

www.gourmet-kids.at



