## DEIN SPEISEPLAN GTVS Friedrichsplatz

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.





## Woche 25

16.06. - 20.06.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>∞ №</b>	<b>∞ №</b>	<b>N Z</b>		<b>7</b>
Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei	Tagesmenü 3 - vegetarisch	Tagesmenü 1		Tagesmenü 2 – schweinefleischfre
BIO-Omelette C,G	BIO-Gemüsenuggets A,C,G	Tofuwürfel mit Sesam-Panade A,F,N		BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Erdäpfelschmarren	BIO-Kartoffelpüree G	BIO-Salzkartoffeln		BIO-SuppennudeIn A
BIO-Cremespinat A,G	BIO-Erbsen-Karotten-gemüse natur	BIO-Mexikanisches Mischgemüse		BIO-Erdbeer- palatschinken mit
Birne	Gemischtes Kompott	SüB-Sauer Sauce		<b>Vollkornmehl</b> A,C,G
		Marillen		BIO-Milch G
**		<b>%</b>		<b>1</b>
Tagesmenü 4	Jause 1	Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei		Jause 1
BIO-Paprikahendl-Ragout A,G	BIO-Vollkornbrot A	Hühnerbrüstchen gebraten im		BIO-Grahamweckerl A
BIO-Kaiserspätzle A,C	BIO-Butter G	Natursaft		Putenschinken
Broccoli natur	BIO-Banane	BIO-Salzkartoffeln		roter Paprika
Birne		BIO-Mexikanisches Mischgemüse		
		Marillen		
<b>∞ ≫</b>		<b>X</b>		<b>∞ №</b>
Jause 1		Jause 1		Jause 2
Kürbiskernbrot A,F		Mischbrot A		BIO-Grahamweckerl A
Kräutergervais G		Putenstreichwurst		Eckerlkäse G
dazu Gurke		BIO-Karotten		roter Paprika
		Jause 2		
		Mischbrot A		
		Butterkäse G		

Voll viel Österreich! Mehr dazu auf: www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional

BIO-Karotten



A = glutenhaltiges Getreide E = Erdnuss

B = Krebstiere F = Soia

C = Ei G = Milch oder Laktose D = Fisch H = Schalenfrüchte

P = Lupinen

www.gourmet-kids.at

N

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

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

N = Sesam

L = Sellerie

M = Senf

R = Weichtiere