

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



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse,
Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 24

09.06. - 13.06.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Kartoffel-Nudel- auflauf mit Faschiertem A,C,G
Bohnensalat
BIO-Äpfel



Tagesmenü 1
BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfritttaten C,G
Alaska-Seelachs "Müllerin-Art" A,D,G
Kräuterkartoffeln
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Flaumige Erdbeer-Fruchtknodel A,C,G
BIO-Milch G



Tagesmenü 1
BIO-Hühnerschnitzel von der Keule A,C,G
BIO-Risipisi
dazu Sport Mix Salat
American Dressing C,G,M
Sonnenblumenkerne
Nektarine



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Los Palatschinkos Tomate-Mais A,C,G
Tomatenragout
dazu Chinakohlsalat
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Äpfel



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfritttaten C,G
BIO-Gemüse-Nudel-Pfanne A,G
dazu Gärtner Mix Salat
American Dressing C,G,M



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Tortelloni Ricotta-Spinat A,C,G
Tomatensauce A
dazu Sport Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Sonnenblumenkerne
Nektarine

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

„50 % BIO-Anteil!“

www.gourmet-kids.at



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
A = glutenhaltiges Getreide E = Erdnuss
B = Krebstiere F = Soja
C = Ei G = Milch oder Laktose
D = Fisch H = Schalenfrüchte
L = Sellerie M = Senf
N = Sesam P = Lupinen
O = Sulfite R = Weichtiere



Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.