Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse,
Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF Österreich und GOURMET: **PARTNERSCHAFT SEIT 2015**

GOURMET KIDS

Woche 43

19.10. - 23.10.2026

laktosefrei · vegetarisch · schweinefleischfrei

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei **Vollkornmakkaroni** A BIO-Sauce Bolognese vom Rind A,L Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing Sonnenblumenkerne Schokopudding G	Tagesmenü 1 BIO-Gemüsebouillon L Reibteig A,C **Goldhirse Fischli** A,C,D,M BIO-Risipisi Schnittlauch-Dip C,G,M	Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei BIO-Erdäpfelsuppe A,G **Geb. Hühnerschnitzel im Kürbismantel** A,C,G BIO-Reis dazu Gärtner Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing	Tagesmenü 3 - vegetarisch BIO-Erbsensuppe A,G mit Croutons natur A **Mostviertler Apfelschmarren** A,C,G BIO-Vanille-Zimtsauce G	Tagesmenü 1 **BIO-Chicken Wings** A,F Kartoffel-Bohnenpüree G Broccoli natur BIO-Banane
Tagesmenü 3 - vegetarisch **Tomaten-Basilikumrisotto** G Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing Sonnenblumenkerne Schokopudding G	Tagesmenü 3 - vegetarisch BIO-Gemüsebouillon L Reibteig A,C **BIO-Gemüselasagne** A,G,L Gurkensalat mit Rahm C,G,M	Tagesmenü 3 - vegetarisch Blümchensuppe A,C,L **Falafel** C Vollkorncouscous A Ratatouille	Glutenfreies Menü **Mini-Penne mit Tomatenragout** dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade M Kiwi	Tagesmenü 3 - vegetarisch **Rotes Süßkartoffel-Curry** A,F,M Jasminreis dazu Sport Mix Salat Joghurtkräuterdressing C,G,M BIO-Banane
Glutenfreies Menü **Wikinger- Powerbällchen in Oberssauce mit Kartoffeln** C,G dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade M Birne	Glutenfreies Menü Gemüsecremesuppe G,L **Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster** C,G	Glutenfreies Menü **Kichererbseneintopf mit Jasminreis** Banane	Laktosefreies Menü **Cevapcici vom Huhn mit Erdäpfelpüree und buntem Gemüse** A,C,G,M Kiwi	Glutenfreies Menü Klare Selleriesuppe L **MSC- Wildlachsstücke in Rahmsauce mit Salzerdäpfeln** D,G
Laktosefreies Menü Confettisuppe L **Milchreis mit Beerenröster** G	Laktosefreies Menü **Spaghetti mit Sauce Bolognese** L dazu Grüner Salat mit klarer Marinade M BIO-Apfel	Laktosefreies Menü Gemüsesuppe mit Grießnockerl A,C,L **Backfisch mit Petersilerdäpfeln** D dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade M		Laktosefreies Menü **Polentaherzen mit Gemüseallerlei** G Banane

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische wurden nach den Kriterien des MSC-Umweltstandards gefangen. msc.org MSC-C-51742

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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

50 % BIO-Anteil!



www.gourmet-kids.at

GÜTESIEGEL ÖGE NÄHRSTOFFOPTIMIERTE Speisenqualität

MSC www.msc.org

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	

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