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 46

09.11. - 13.11.2026

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|
| **Tagesmenü 3 - vegetarisch**<br>Blümchensuppe A,C,L<br>**BIO-Muschelnudeln** A<br>BIO-Tomaten-Oberssauce A,G<br>und Hartkäse gerieben C,G<br>Chinakohlsalat<br>Joghurtkräuterdressing C,G,M | **Tagesmenü 3 - vegetarisch**<br>**BIO-Grünkernherzen** A,C,G,M<br>Bratkartoffeln<br>BIO-Kürbisgemüse A,G<br>Birne | **Tagesmenü 1**<br>**Geb. Hühnerschnitzel im Kürbismantel** A,C,G<br>BIO-Gemüsereis<br>dazu Grüner Salat<br>American Dressing C,G,M<br>Krapfen A,C,G | **Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei**<br>BIO-Grießsuppe A,G,L<br>**Zwetschkenknödel mit Butterbröseln** A,C,G<br>BIO-Vollmilch G | **Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei**<br>Wintergemüse-Suppentopf A,L<br>**Hühnerbrüstchen gebraten im Natursaft**<br>BIO-Salzkartoffeln<br>BIO-Feinschmecker-Gemüse natur |
| **Tagesmenü 4**<br>Blümchensuppe A,C,L<br>**Fleischbällchen vom Huhn** A,C,M<br>BIO-Petersilkartoffeln<br>Broccoli natur | **Tagesmenü 4**<br>**Kalbsrahmgulasch** A,G<br>BIO-Kaiserspätzle A,C<br>Birne | **Tagesmenü 3 - vegetarisch**<br>**Gemüse Gyoza** A,F,N<br>Jasminreis<br>Asia-Pfannengemüse A,F<br>Süß-Sauer Sauce<br>Krapfen A,C,G | **Glutenfreies Menü**<br>Mühlviertler Erdäpfelrahmsuppe G<br>**Milchreis mit Beerenröster** G | **Tagesmenü 3 - vegetarisch**<br>Wintergemüse-Suppentopf A,L<br>**BIO-Erdäpfelgulasch vegetarisch** A<br>BIO-Semmel A |
| **Glutenfreies Menü**<br>**Polentaherzen mit Gemüseallerlei** G<br>BIO-Apfel | **Glutenfreies Menü**<br>Confettisuppe L<br>**Backfisch mit Petersilerdäpfeln** D<br>dazu Gärtner Mix-Salat<br>mit Joghurtdressing G,M | **Glutenfreies Menü**<br>**Spaghetti mit Sauce Bolognese** L<br>dazu Grüner Salat<br>mit klarer Marinade M<br>Banane | **Laktosefreies Menü**<br>**Putenschinkennudeln**<br>dazu Eisbergsalat<br>mit klarer Marinade M<br>Mandarine | **Glutenfreies Menü**<br>**Rindsgulasch mit Spiralen**<br>BIO-Apfel |
| **Laktosefreies Menü**<br>Gemüsesuppe mit Kräutertropfteig A,C<br>**MSC- Lachsbällchen mit Tomatenragout und Reis** A,D,L | **Laktosefreies Menü**<br>**Tex-Mex im Topf mit Salzkartoffeln** C<br>Banane | **Laktosefreies Menü**<br>Klare Selleriesuppe L<br>**Mohnnudeln mit Apfelmus** A,C | | **Laktosefreies Menü**<br>**Gemüsepaella mit Paradeisragout**<br>BIO-Apfel |

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

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.