



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Zieglergasse Schule der Stadt Wien GTVS Neubau

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



25 Jahre Bio



Woche 39
26.09. - 30.09.2022

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Champignonsauce A,G
Serviettenknödel A,C,G
BIO-Apfel



Tagesmenü 4
Knusper-Backfisch D
BIO-Petersilkartoffeln
BIO-Karottensalat
Sonnenblumenkerne
BIO-Apfel



Jause 1
BIO-Roggenbrot A
Frischkäse G
Kohlrabi



Jause 2
BIO-Roggenbrot A
Gouda G
gelber Paprika

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Vollkornmakkaroni A
BIO-Kräuterrahmsauce A,G
dazu Sport Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Jogurrella Mixi Vanille G,H



Tagesmenü 4
Geflügelrisotto C,G
und Essiggurkerl M
Jogurrella Mixi Vanille G,H



Jause 1
Laugengebäck A,G
Butterkäse G
Cocktailtomaten



Jause 2
Laugengebäck A,G
BIO-Butter G
BIO-Banane

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Gemüselasagne A,G
dazu Grüner Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G
BIO-Milch G



Tagesmenü 4
Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln
dazu Rahm-Gurkensalat G
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G
BIO-Milch G



Jause 1
BIO-Mohnstriezerl A
Putenschinken
gelber Paprika



Jause 2
BIO-Mohnstriezerl A
Eiaufstrich C,M
roter Paprika

Donnerstag



Tagesmenü 1
Putenleberkäse geb. A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
Gemüsemischung natur
Joghurt-Topfencreme G



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Kartoffel-Spinatgratin C,G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Joghurt-Topfencreme G



Jause 1
BIO-Semmel A
Putenextra M
und Essiggurkerl M



Jause 2
BIO-Semmel A
Drautaler G
Radieschen

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Gemüsecurry A,G,M
Jasminreis
dazu Eisbergsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 4
Rindfleischbällchen A,C
Bratkartoffeln
BIO-Sonnengemüse
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G



Jause 1
BIO-Knusperstangerl A
BIO-Butter G
BIO-Karotten
frischer Schnittlauch



Jause 2
BIO-Knusperstangerl A
Gervais Natur G
BIO-Karotten

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch

E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte

L = Sellerie
M = Senf
N = Sesam
O = Sulfite

P = Lupinen
R = Weichtiere

www.gourmet-kids.at

50 % BIO-Anteil



laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Meatloaf ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

