



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 16

15.04. - 19.04.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Kartoffel-Spinatgratin C,G

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Bananencreme G

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Makkaroniauflauf A,C,G

Babykarottensalat

BIO-Äpfel

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

mit BIO-Frittaten A,C,G

BIO-Käse Tortelloni A,C,G

BIO-Wiener-Tomatensauce A

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Donnerstag



Tagesmenü 1

Putenleberkäse geb. A,C,G

BIO-Kartoffelpüree G

Gemüsemischung natur

Topfenstangerl ohne Rosinen A,C,G

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Buchstabennudeln A

Vollkornspaghetti A

Sauce Bolognese Soja A,F,L

und Hartkäse gerieben C,G

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 4

Fischstäbchen A,D

BIO-Salzkartoffeln

mit Sauce Tartare C,M

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Bananencreme G



Tagesmenü 4

BIO-Rindfleisch-Bulgurlaibchen A,C,M

Zapfenkroketten G

Babykarottensalat

BIO-Äpfel



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

mit BIO-Frittaten A,C,G

Karfiolröschen geb. A,C,G

BIO-Petersilkartoffeln

Schnittlauch-Dip C,G,M



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsecurry A,M

Jasminreis

Topfenstangerl ohne Rosinen A,C,G



Jause 1

Schweizerbrot A

BIO-Frischkäse Kräuter G

BIO-Karotten



Jause 1

BIO-Grahamweckerl A

Gouda G

roter Paprika



Jause 1

Kürbiskernbrot A,F

BIO-Butter G

Cocktailtomaten



Jause 1

BIO-Kornspitz A,F

BIO-Butter G

BIO-Banane



Jause 1

BIO-Sonnenblumen-weckerl A

Putenstreichwurst

gelber Paprika



Jause 2

Schweizerbrot A

Drautaler G

BIO-Karotten

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

50 % BIO-Anteil



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



laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 16

15.04. - 19.04.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
Gervais Natur G
roter Paprika



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Gouda G
Kiwi

Dienstag



Jause 2

Kürbiskernbrot A,F
Tilsiter G
Cocktailtomaten



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Putensalami
Birne

Mittwoch



Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
Eiaufstrich C,M
BIO-Banane



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Veganer Aufstrich F
Banane



Milchfreie Jause

BIO-Kornspitz A,F
Veganer Aufstrich F
Banane

Donnerstag



Jause 2

BIO-Sonnenblumen-weckerl A
BIO-Butter G
BIO-Apfel



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Putenstreichwurst
BIO-Apfel

Freitag



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Traungold geschnitten G
Birne

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

50 % BIO-Anteil



www.gourmet-kids.at

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 | |



laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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