



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 19

06.05. - 10.05.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Kaiserschmarren A,C,G
BIO-Apfelmus



Jause 1

Mischbrot A
BIO-Butter G
gelber Paprika



Jause 2

Mischbrot A
Kräutergervais G
gelber Paprika

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppenudeln A
Fischfilets geb. A,C,D,G
BIO-Risipisi
Tomaten-Salsa A



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppenudeln A
Chili sin Carne F
Vollkornmakkaroni A



Jause 1

Ciabatta A
Eiaufstrich C,M
Cocktailtomaten

Mittwoch



Tagesmenü 1

Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln
dazu Gärtner Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Naturjoghurt G
mit Erdbeer-Rhabarber-Topping



Tagesmenü 4

Spätzlepfanne A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Naturjoghurt G
mit Erdbeer-Rhabarber-Topping



Jause 1

Karottenbrot A,F
BIO-Butter G
dazu Gurke
frischer Schnittlauch

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 1

Hühnerreisfleisch
Chinakohlsalat
Sonnenblumenkerne
American Dressing C,G,M
BIO-Apfel



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Penne A
BIO-Frischkäsesauce A,G
Babykarottensalat
BIO-Apfel



Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Putensalami
roter Paprika

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.

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 19

06.05. - 10.05.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Putenkrakauer
BIO-Äpfel



Jause 2

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten



Jause 2

Karottenbrot A,F
Butterkäse G
dazu Gurke



Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Eckerlkäse G
roter Paprika



Milchfreie Jause

BIO-Mohnstriezel A
Putenkrakauer
BIO-Äpfel



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Tom.-Basilikumaufstr. F
Kiwi



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Butterkäse G
Banane



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Eckerlkäse G
BIO-Äpfel

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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

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



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 | |

www.gourmet-kids.at

50 % BIO-Anteil

