

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 18

29.04. - 03.05.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 1

- BIO-Gemüselasagne A,G,L
- Chinakohlsalat
- Sonnenblumenkerne
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- BIO-Karottenkuchen A,C,H



Tagesmenü 4

- BIO-Paprikahendl-Ragout A,G
- BIO-Kaiserspätzle A,C
- BIO-Erbesen-Karotten-gemüse natur
- BIO-Karottenkuchen A,C,H

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Fußballnudeln A
- BIO-Tomaten-Obersauce A,G
- dazu Gärtner Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- Birne

Mittwoch

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- Blümchensuppe A,C,L
- BIO-Reisauflauf mit Apfelstückchen C,G
- Gemischtes Kompott
- BIO-Milch G

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Gemüse-Nudel-Pfanne A,G
- dazu Eisbergsalat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 4

- Knusper-Backfisch D
- BIO-Reis
- Gurkensalat mit Rahm C,G,M
- BIO-Fruchtjoghurt G

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.