



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 23
03.06. - 07.06.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln
Joghurt-Kräutersauce C,G,M



Jause 1

BIO-Vollkornbrot A
BIO-Butter G
roter Paprika



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Butterkäse G
BIO-Apfel

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Kabeljaufilet geb. A,D
BIO-Stampfpüree G
Gemüsemischung natur
Vollkorn- Dinkelkuchen mit Schokoglasur
A,C,F,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Stampfpüree G
Gemüsemischung natur
Vollkorn- Dinkelkuchen mit Schokoglasur
A,C,F,G



Jause 1

Karottenbrot A,F
BIO-Butter G
Pfirsich



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Tom.-Basilikumaufstr. F
Pfirsich

Mittwoch



Tagesmenü 1

BIO-Omelette C,G
BIO-Erdäpfelschmarren
BIO-Cremespinat A,G
BIO-Banane



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Enchilada- Lasagne mit Mais, roten Bohnen und Rinderfaschiertem A,G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Banane



Jause 1

BIO-Mohnstriezerl A
BIO-Butter G
BIO-Karotten



Jause 2

BIO-Mohnstriezerl A
BIO-Butter G
BIO-Karotten

Donnerstag



Tagesmenü 1

BIO-Faschierter Braten (Rind) A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
Röschengemüse natur
Apfelkompott



Tagesmenü 4

Linsebällchen G
BIO-Kartoffelpüree G
Röschengemüse natur
Gurkensalat
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Apfelkompott



Jause 1

Mischbrot A
BIO-Butter G
dazu Gurke



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Gervais G
BIO-Apfel

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Würzige Chicken-Wings
BIO-Petersilkartoffeln
dazu Grüner Salat
American Dressing C,G,M
Pfirsich



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Semmellaibchen A,C,G
Gemüse Kunterbunt G
Pfirsich



Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
BIO-Butter G
Cocktailtomaten



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Putensalami
Nektarine

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
- 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





DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



GOURMET KIDS

Woche 23

03.06. - 07.06.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putenkrakauer

Kiwi

schweinefleischfrei vegetarisch laktosefrei

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

