



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse,
Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 23

03.06. - 07.06.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Käsespätzle A,C,G
Roter Rübensalat O



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Kartoffel-Gemüseauflauf A,G
Roter Rübensalat O

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Kabeljaufilet geb. A,D
BIO-Stampfpüree G
Gemüsemischung natur
Birne



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Stampfpüree G
Gemüsemischung natur
Birne

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

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



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüselasagne A,G,L
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Tortelloni Ricotta-Spinat A,C,G
Tomatensauce ital. A
und Hartkäse gerieben C,G
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Apfelkompott

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

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

