

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 21

20.05. - 24.05.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Vollkornmakkaroni A

Sauce Bolognese Soja A,F,L

Chinakohlsalat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

Joghurt-Topfencreme G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Kichererbsen-Eintopf A

BIO-Reis

BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



Tagesmenü 4

Huhn im Korn Faschirtes mit Quinoa A,C,M

BIO-Erdäpfelschmarren

dazu Gärtner Mix Salat

American Dressing C,G,M

BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Paprikahendl-Ragout A,G

Fußballnudeln A

dazu Sport Mix Salat

Sonnenblumenkerne

Joghurtkräuterdressing C,G,M

Kiwi



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Gebackenes Gemüse A,C,G

BIO-Salzkartoffeln

Joghurt-Kräutersauce C,G,M

Kiwi



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

mit BIO-Frittaten A,C,G

Flaumige Marillen- Knödel mit

Bröseln A,C,G

BIO-Milch G

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

