



DEIN SPEISEPLAN

OMS Lerngemeinschaft Gaspasse
Gaspasse Expositur d. NMS
Selzergasse

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

- Geröstete Knödel** A,C,G
- Chinakohlsalat
- Sonnenblumenkerne
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- Mangocreme G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Kartoffel-Gemüseauflauf** A,G
- Roter Rübensalat O
- Sonnenblumenkerne
- Mangocreme G

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- Kabeljaufilet geb.** A,D
- BIO-Stampfpüree G
- BIO-Erbsen-Karotten-gemüse natur
- BIO-Banane



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Karfiolröschen geb.** A,C,G
- BIO-Petersilkartoffeln
- Tsatsiki G
- BIO-Banane

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

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

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Blümchensuppe A,C,L
- Mostviertler Apfelschmarren** A,C,G
- BIO-Milch G

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Semmellaibchen** A,C,G
- Gemüse Kunterbunt G
- BIO-Vanillejoghurt G



Tagesmenü 4

- Hühnergeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce** A,G
- BIO-Gnocchi A
- BIO-Fitgemüse G
- BIO-Vanillejoghurt 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 | 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

