

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 18

29.04. - 03.05.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Fleischnudeln A

Roter Rübensalat O

BIO-Karottenkuchen A,C,H



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L

Kräutertropfteig A,C

Flaumige Marillen- Knödel mit

Bröseln A,C,G

BIO-Milch G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Champignonsauce A,G

Serviettenknödel A,C,G

Chinakohlalat

Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Apfel



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüse-Nudel-Pfanne A,G

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

"Spielgelei"- Kuchen mit Marille & Joghurt

A,C,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Fisolengulasch A

BIO-Sonnenblumen-weckerl A

BIO-Karottenkuchen A,C,H



Tagesmenü 4

Knusper-Backfisch D

BIO-Reis

Gurkensalat mit Rahm C,G,M

"Spielgelei"- Kuchen mit Marille & Joghurt

A,C,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

