



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 16

15.04. - 19.04.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Kartoffel-Spinatgratin C,G

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Bananencreme G



Tagesmenü 4

Fischstäbchen A,D

BIO-Salzkartoffeln G

mit Sauce Tartare C,M

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Bananencreme G

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Makkaroniauflauf A,C,G

Babykarottensalat

BIO-Apple



Tagesmenü 4

BIO-Rindfleisch-Bulgurlaibchen A,C,M

Zapfenkroketten G

Babykarottensalat

BIO-Apple

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

mit BIO-Frittaten A,C,G

Karfiolröschen geb. A,C,G

BIO-Petersilkartoffeln

Schnittlauch-Dip C,G,M

Donnerstag



Tagesmenü 1

Putenleberkäse geb. A,C,G

BIO-Kartoffelpüree G

Gemüsemischung natur

Topfenstangerl ohne Rosinen A,C,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsecurry A,M

Jasminreis

Topfenstangerl ohne Rosinen A,C,G

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Broccolicremesuppe A,G

mit Croutons natur A

BIO-Applestrudel A

BIO-Vanillesauce 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

