

DEIN SPEISEPLAN

GTVS Medwedweg



WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 49

02.12. - 06.12.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 1

Hühnerreisfleisch
dazu Essiggurkerl M
Himbeercreme G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Zucchini-Kartoffel-Auflauf C,G
Roter Rübensalat O
Sonnenblumenkerne
Himbeercreme G

Dienstag



Tagesmenü 1

BIO-Kürbiscremesuppe G
mit Croutons natur A
BIO-Topfenknödel mit Butter-Bröseln
A,C,G
Weichselkompott

Mittwoch



Tagesmenü 1

Los Palatschinkos Tomate-Mais A,C,G
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
BIO-Apfel



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Hühnernuggets A
Tomaten-Salsa A
BIO-Reis
BIO-Mais G
BIO-Apfel

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Gebackenes Gemüse A,C,G
Kräuterkartoffeln
Joghurt-Kräutersauce C,G,M



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
BIO-Penne A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
dazu Sport Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Cremige Käseudeln A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Nikolo-Überraschung A,F

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.



Voll viel Österreich! Mehr dazu auf: www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional

„50 % BIO-Anteil!“

www.gourmet-kids.at



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



Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.