

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 19

06.05. - 10.05.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Kaiserschmarren A,C,G
BIO-Apfelmus

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Chili sin Carne F
Vollkornmakaroni A
BIO-Banane

Mittwoch



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln
dazu Gärtner Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M

Donnerstag



Tagesmenü 4

Crunchy Chicken Hühner-Patty
gebacken A
BIO-Risipisi
Tomaten-Salsa A
BIO-Banane



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Spätzlepfanne A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing



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



schweinefleischfrei

vegetarisch

laktosefrei

Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.