

DEIN SPEISEPLAN

GTVS Medwedweg



WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 4

20.01. - 24.01.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Fischstäbchen A,D

BIO-Petersilkartoffeln

mit Sauce Tartare C,M

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Birne



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Eiernockerl A,C,G

Roter Rübensalat O

BIO-Birne

Dienstag



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L

mit Croutons natur A

Topfenstrudel A,C,G

BIO-Vanillesauce G

Mittwoch



Tagesmenü 1

Gemüseschnitzel A,C,G,L

Bratkartoffeln

Joghurt-Kräutersauce C,G,M

BIO-Kakaokuchen A,C



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Kalbsbutter-Schnitzel im Saft

A,C,L

BIO-Kartoffelpüree G

BIO-Feinschmecker-Gemüse natur

BIO-Kakaokuchen A,C

Donnerstag



Tagesmenü 1

BIO-Erbsensuppe A,G

BIO-Spiralen A

Sauce Bolognese Soja A,F,L

Gurkensalat mit Rahm C,G,M

Sonnenblumenkerne



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Erbsensuppe A,G

BIO-Kartoffel-Gemüseauflauf A,G

dazu Eisbergsalat

American Dressing C,G,M

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Semmellaibchen A,C,G

BIO-Salzkartoffeln

Rotkraut

BIO-Banane

laktosefrei



vegetarisch



schweinefleischfrei



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.

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