

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 21

20.05. - 24.05.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Vollkornmakkaroni A

Sauce Bolognese Soja A,F,L

Chinakohlsalat

Joghurtkräuter dressing C,G,M

Mandarinenkompott



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L

Grießnockerl A,C

Lachsbällchen A,D,L

BIO-Kartoffelgratin C,G

BIO-Erbesen natur G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Paprikahendl-Ragout A,G

Fußballnudeln A

dazu Sport Mix Salat

Sonnenblumenkerne

BIO-Essig-Öl-Dressing

Kiwi



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Erbensuppe A,G

mit Croutons natur A

Flaumige Marillen- Knödel mit

Bröseln A,C,G

BIO-Milch G



Tagesmenü 4

BIO-Kartoffel-Nudel- auflauf mit

Faschiertem A,C,G

Chinakohlsalat

Sonnenblumenkerne

Joghurtkräuter dressing C,G,M

Mandarinenkompott



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

Grießnockerl A,C

BIO-Kichererbsen-Eintopf A

BIO-Reis



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Gebackenes Gemüse A,C,G

BIO-Salzkartoffeln

Joghurt-Kräutersauce C,G,M

Kiwi

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

