

DEIN SPEISEPLAN

GTVS Medwedweg



WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 13

24.03. - 28.03.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A

BIO-Penne A

BIO-Kräuterrahmsauce A,G

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 4

Makkaroniauflauf A,C,G

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Pfirsichkompott

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Kartoffel-Nudel- auflauf mit

Faschiertem A,C,G

Roter Rübensalat O

Schokopudding G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Kartoffel-Broccoli-Auflauf C,G

dazu Gärtner Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

Schokopudding G

Mittwoch



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Buchstabennudeln A

Putenbratwürstel G

Erdäpfelschmarren

Sauerkraut



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Buchstabennudeln A

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M

BIO-Reis

Gemüse Kunterbunt G

Donnerstag



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L

BIO-Grießbällchen A,C,L

BIO-Marillen-Palatschinken A,C,G

BIO-Milch G

Freitag



Tagesmenü 1

Geröstete Knödel A,C,G

dazu Sport Mix Salat

American Dressing C,G,M

BIO-Äpfel

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



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

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

„50 % BIO-Anteil!“

www.gourmet-kids.at



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