

DEIN SPEISEPLAN

GTVS Medwedweg

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 14

31.03. - 04.04.2025



Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Fischstäbchen A,D
BIO-Petersilkartoffeln
mit Sauce Tartare C,M
Chinakohlsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Birne



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Eiernockerl A,C,G
Roter Rübensalat O
Birne

Dienstag



Tagesmenü 1

Bärlauchcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Vollkorn-Putenschinkenfilet A
dazu Sport Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Sonnenblumenkerne



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Bärlauchcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Mais-Cornflakes-Laibchen C,G
BIO-Reis
BIO-Mexikanisches Mischgemüse

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Kalbsbutter-Schnitzel im Saft
A,C,L
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Erbesen natur G
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



Tagesmenü 4

Chili sin Carne F
Fladenbrot A,F,G,N
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Karottencremesuppe A,G
Buttermilchscharren A,C,G
Weichselkompott

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Semmellaibchen A,C,G
BIO-Salzkartoffeln
Gemüse Kunterbunt G
BIO-Banane

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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.

schweinefleischfrei
vegetarisch
laktosefrei

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.