

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-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A

BIO-Kaiserschmarren A,C,G

BIO-Apfelmus

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Erdäpfelsuppe A,G

Fischfilets geb. A,C,D,G

BIO-Risipisi

Tomaten-Salsa A

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Vollkornspaghetti A

Linsensugo A,C,G,L

dazu Gärtner Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Naturjoghurt G

mit Erdbeer-Rhabarber-Topping

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Erdäpfelsuppe A,G

Chili sin Carne F

Vollkornmakkaroni A

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

