



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 47
18.11. - 22.11.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Muschelnudeln A
BIO-Tomaten-Obersauce A,G
Chinakohlsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Birne



Tagesmenü 4

BIO-Hirse-Zucchini-Rindfleischlaibchen A,C,M
BIO-Petersilkartoffeln
Röschengemüse natur
BIO-Birne



Jause 1

Karottenbrot A,F
Eckerkäse G
dazu Gurke

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
Hühnerbrüstchen gebraten im Natursaft
Zartweizen A
BIO-Fitgemüse G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
BIO-Kartoffel-Spinatgratin C,G
Babykarottensalat



Jause 1

Mischbrot A
Putenstreichwurst
gelber Paprika



Jause 2

Mischbrot A
BIO-Frischkäse Kräuter G
gelber Paprika

Mittwoch



Jause 1

Ciabatta A
Eiaufstrich C,M
Cocktailtomaten

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
BIO-Spaghetti A
Pesto alla Genovese C,G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Jause 1

BIO-Kornspitz A,F
Putencabanossi
Snackgemüse



Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
BIO-Hummus natur
Snackgemüse

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Sternaltersuppe A,C,L
BIO-Erdbeer-palatschinken mit Vollkornmehl A,C,G
BIO-Milch G



Jause 1

BIO-Vollkornbrot A
BIO-Butter G
BIO-Banane

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.

