



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse,
Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 4

20.01. - 24.01.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Fischstäbchen A,D
BIO-Petersilkartoffeln
mit Sauce Tartare C,M
Chinakohlalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Apple



Tagesmenü 3 - vegetarisch

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

Dienstag



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
Vollkorn-Putenschinkenfilet A
dazu Sport Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
Los Palatschinkos Tomate-Mais A,C,G
Tomaten-Salsa A
dazu Sport Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Kalbsbutter-Schnitzel im Saft
A,C,L
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Feinschmecker-Gemüse natur
BIO-Kakaokuchen A,C



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Spinatravioli A,C,G
Tomatenragout
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Kakaokuchen A,C

Donnerstag



Tagesmenü 1

BIO-Spiralen A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Sonnenblumenkerne
BIO-Fruchtjoghurt G

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Semmellaibchen A,C,G
BIO-Salzkartoffeln
Rotkraut
BIO-Banane



Tagesmenü 4

BIO-Rinds-Geschnetzeltes A,G,L
Erdäpfelknödel A,C
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Banane

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

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.

