



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse,
Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 5

27.01. - 31.01.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

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



Tagesmenü 4

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

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsenuggets A,C,G
BIO-Reis
BIO-Mais G
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Cheesecake A,C,G



Tagesmenü 4

Fischfilets geb. A,C,D,G
Kräuterkartoffeln
dazu Eisbergsalat
American Dressing C,G,M
Cheesecake A,C,G

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
**BIO-Erdbeer- Palatschinken mit
Vollkornmehl** A,C,G
BIO-Milch G

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Pizza Margherita A,G
dazu Gärtner Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Birne



Tagesmenü 4

**BIO- Pizza mit Käse und
Putenschinken** A,G
dazu Gärtner Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Birne

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
**Hühnerbrüstchen gebraten im
Natursaft**
Zartweizen A
BIO-Fisolen G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
Linsebällchen G
BIO-Stampf-kartoffelpüree G
BIO-Fitgemüse G

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.