



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse,
Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 7

10.02. - 14.02.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Rindfleischlasagne A,G,L
Chinakohlsalat
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Cremige Käsenudeln A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat
Sonnenblumenkerne
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Äpfel

Mittwoch



Tagesmenü 1

Champignonsauce A,G
Serviettenknödel A,C,G
Chinakohlsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Donnerstag



Tagesmenü 4

Vollkornspaghetti A
Sauce Bolognaise Soja A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Sport Mix Salat
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Jogurrella Mixi Vanille G,H

Freitag



Tagesmenü 1

BIO- Tex Mex im Topf mit Rindfleischbällchen A,C,M
Zartweizen A
BIO-Banane



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Karfiol-Käse-medallions A,C,G
Rahmspinat A,G
Chinakohlsalat
Joghurtkräuter dressing C,G,M



Tagesmenü 4

Faschierte Laibchen vom Huhn
A,C,G,L,M
Zapfenkroketten G
Omas Gartengemüse
BIO-Äpfel



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Hühnerruggets A
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Reis
BIO-Mexikanisches Mischgemüse
BIO-Karottenkuchen A,C,H



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Käse Tortelloni A,C,G
BIO-Wiener-Tomatensauce A
dazu Eisbergsalat
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.