

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse,
Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 10

03.03. - 07.03.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
BIO-Kaiserschmarren A,C,G
BIO-Äpfelmus

Dienstag

Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
Mini-Hühnerfrankfurter
BIO-Semmel A
Mischbrot A
Senf M
Krapfen A,C,G
#Faschingsmenü



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gemüseuggets A,C,G
Riffelkartoffeln
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Krapfen A,C,G

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
Fischfilets geb. A,C,D,G
BIO-Risipisi
dazu Sport Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Pfirsichkompott



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Spiralen A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
Babykarottensalat
Pfirsichkompott

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Fleischnudeln A
Roter Rübensalat O
Sonnenblumenkerne
BIO-Banane



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gemüsecurry A,M
Jasminreis
BIO-Banane

Freitag



Tagesmenü 1
Wikinger Bällchen A,C,G,M
BIO-Petersilkartoffeln
Gemüsemischung natur
BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Bärbl und Bärnd Süßkartoffelbären A,C
Rahmspinat A,G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Fruchtjoghurt G

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 E = Erdnuss
B = Krebstiere F = Soja
C = Ei G = Milch oder Laktose
D = Fisch H = Schalenfrüchte

L = Sellerie P = Lupinen
M = Senf R = Weichtiere
N = Sesam
O = Sulfite



Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.