

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 13

24.03. - 28.03.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
BIO-Milchreis G
Kakaozucker F

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Kartoffel-Broccoli-Auflauf C,G
dazu Gärtner Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Banane



Tagesmenü 4
BIO-Rindfleisch-bällchen A,C,M
Pommes
BIO-Mexikanisches Mischgemüse
BIO-Banane

Mittwoch



Tagesmenü 1
Putenbratwürstel G
BIO-Kartoffelpüree G
Gemüsemischung natur
Dinkel-Vollkornkuchen mit Rhabarber A,C,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Vollkornspiralen A
BIO-Wiener-Tomatensauce A
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Dinkel-Vollkornkuchen mit Rhabarber A,C,G

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Erdäpfelsuppe A,G
Frühlingsrollen veg. A,F,N
Jasminreis
Asia-Pfannengemüse A,F



Tagesmenü 4
BIO-Erdäpfelsuppe A,G
Hühnerfiletstücke süß-sauer A
Jasminreis
dazu Eisbergsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
Hühnerschnitzel geb. A,C,G
BIO-Risipisi
dazu Sport Mix Salat
American Dressing C,G,M
BIO-Vanillejoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Bunte Bulgurpfanne A
dazu Sport Mix Salat
American Dressing C,G,M
BIO-Vanillejoghurt G



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

www.gourmet-kids.at

„50 % BIO-Anteil!“



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