

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 15

07.04. - 11.04.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Linsen-Gemüseintopf L,M
Serviettenknödel A,C,G
BIO-Äpfel

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Falafel C
Vollkorn Couscous A
Ratatouille



Tagesmenü 4
BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Fischfilets geb. A,C,D,G
Kräuterkartoffeln
Tsatsiki G

Mittwoch



Tagesmenü 4
Vollkornmakkaroni A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G
BIO-Banane

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Zucchini-Kartoffel-Auflauf C,G
Roter Rübensalat O
Osterpinze A,C,G



Tagesmenü 4
Hühnerfilet in Obersauce G
BIO-Risipisi
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Osterpinze A,C,G

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
Hühnerbrustchen gebraten im Natursaft
BIO-Salzkartoffeln
BIO-Feinschmecker-Gemüse natur
Jogurrella Mixi Vanille G,H



Tagesmenü 4
BIO-Kartoffel-Spinatgratin C,G
Bohnensalat
Jogurrella Mixi Vanille G,H



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

Voll viel Österreich! Mehr dazu auf: www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional

„50 % BIO-Anteil!“

www.gourmet-kids.at



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