

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 17

21.04. - 25.04.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag

Dienstag



Tagesmenü 1
BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Milchreis G
Kakaozucker F

Mittwoch



Tagesmenü 1
Makkaroniauflauf A,C,G
dazu Sport Mix Salat
American Dressing C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Hühnerschnitzel von der Keule
A,C,G
BIO-Reis
BIO-Mais G
dazu Sport Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

Donnerstag



Tagesmenü 4
Vollkornspaghetti A
Sigis Sonnenblumen-Soja-Sugo A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Pfirsichkompott

Freitag



Tagesmenü 1
Tex- Mex im Topf mit
Hühnerfleischbällchen A,C,M
Zartweizen A
Heidelbeer-Zitronen-Kuchen A,C



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Käse Tortelloni A,C,G
BIO-Wiener-Tomatensauce A
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Heidelbeer-Zitronen-Kuchen A,C

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
O = Sulfite

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



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