

# DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 19

06.05. - 10.05.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

## Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L  
mit BIO-Backerbsen A,C,G  
**Karfiol-Käse-medallions** A,C,G  
BIO-Salzkartoffeln  
Ratatouille

## Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**Chili sin Carne** F  
Vollkornmakaroni A  
BIO-Banane

## Mittwoch



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L  
Vollkorn-Sternchen A  
**Gemüseschnitzel** A,C,G,L  
BIO-Salzkartoffeln  
dazu Gärtner Mix Salat  
Joghurtkräuterdressing C,G,M

## Donnerstag

## Freitag



Tagesmenü 4

**Crunchy Chicken Hühner- Patty**  
**gebacken** A  
BIO-Risipisi  
Tomaten-Salsa A  
BIO-Banane

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at); MSC-C-51742.



### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- |                             |                        |              |                |
|-----------------------------|------------------------|--------------|----------------|
| A = glutenhaltiges Getreide | E = Erdnuss            | L = Sellerie | P = Lupinen    |
| B = Krebstiere              | F = Soja               | M = Senf     | R = Weichtiere |
| C = Ei                      | G = Milch oder Laktose | N = Sesam    |                |
| D = Fisch                   | H = Schalenfrüchte     | O = Sulfite  |                |

[www.gourmet-kids.at](http://www.gourmet-kids.at)

50 % BIO-Anteil

