



DEIN SPEISEPLAN

Campus Christine Nöstlinger
NMS

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



GOURMET KIDS

Woche 38

16.09. - 20.09.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
Vollkornmakkaroni A
Puten-Carbonarasauce A,C,G
Chinakohlsalat
Sonnenblumenkerne
BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Apfelstrudel A
BIO-Vanillesauce G



Jause 2

Mischbrot A
Friskäse G
gelber Paprika



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Putensauanschinken
Birne

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Faschierter Braten A,C,G
BIO-Stampf-kartoffelpüree G
Röschengemüse natur
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Nudelauflauf A,C,G
dazu Grüner Salat
American Dressing C,G,M
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



Jause 2

BIO-Sonnenblumen-weckerl A
BIO-Butter G
Zwetschken



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Veganer Aufstrich F
Kiwi

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Weißer Wurzelcremesuppe G,L
mit Croutons natur A
BIO-Topfenschmarren A,C,G
Weichselkompott



Jause 2

Laugenstangerl A,G
Drautaler G
roter Paprika



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Traungold geschnitten G
Banane

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Omelette C,G
BIO-Salzkartoffeln
BIO-Cremespinat A,G
BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 4

Putenknackwurst gebraten
Erdäpfelschmarren
BIO-Rahmfisolen A,G
BIO-Fruchtjoghurt G



Jause 1

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Tom.-Basilikumaufstr. F
Birne

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Blümchensuppe A,C,L
Alaska-Seelachs "Müllerin-Art" A,D,G
mit Sauce Tartare C,M
Kartoffelsalat



Tagesmenü 4

Blümchensuppe A,C,L
Vollkornmakkaroni A
Sauce Bolognese v.Rind A,L
dazu Sport Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Jause 1

Schweizerbrot A
Putenpikante
dazu Gurke



Jause 2

Schweizerbrot A
Tilsiter G
dazu Gurke

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. 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

50 % BIO-Anteil



laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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



DEIN SPEISEPLAN

Campus Christine Nöstlinger
NMS

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 38
16.09. - 20.09.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Glutenfreie Jause
Weißbrot glutenfrei F
Putenextra M
BIO-Apfel

schweinefleischfrei vegetarisch laktosefrei

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. 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

50 % BIO-Anteil

