

DEIN SPEISEPLAN

OVS Eslargasse Schule der Stadt
Wien

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 12

17.03. - 21.03.2025



Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Tomaten-Basilikumrisotto G

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Kakaokuchen A,C

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüselasagne A,G,L

dazu Eisbergsalat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

BIO-Milchkipferl A,G

Mittwoch



Tagesmenü 4

BIO-Karottencremesuppe A,G

Süße Lasagne mit Milchreis und

Weichseln A,G

BIO-Milch G

Donnerstag



Tagesmenü 1

BIO-Hühnerkeule gebraten

Potato Wedges

BIO-Fitgemüse G

Schnittlauch-Dip C,G,M

BIO-Vanillejoghurt G

Freitag



Tagesmenü 4

BIO-Spiralen tricolore A

BIO-Tomaten-Oberssauce A,G

und Hartkäse gerieben C,G

dazu Gärtner Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

BIO-Banane



Tagesmenü 4

Mildes Hühner-Curry A,G,M

BIO-Kartoffelpüree G

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Milchkipferl A,G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Käsespätzle A,C,G

Roter Rübensalat O

BIO-Vanillejoghurt G

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.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch oder Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere



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