

DEIN SPEISEPLAN

OVS Eslargasse Schule der Stadt
Wien

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 13

24.03. - 28.03.2025



Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A

BIO-Milchreis G

Kakaozucker F

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Kartoffel-Broccoli-Auflauf C,G

dazu Gärtner Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

Schokopudding G

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Vollkornspiralen A

BIO-Wiener-Tomatensauce A

Gurkensalat mit Rahm C,G,M

Dinkel-Vollkornkuchen mit Rhabarber

A,C,G

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Spaghetti A

Linsensugo A,C,G,L

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Briochekipferl A,C,G

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Hühnerschnitzel geb. A,C,G

BIO-Risipisi

dazu Sport Mix Salat

American Dressing C,G,M

BIO-Vanillejoghurt G



Tagesmenü 4

Sonnenblümchen-Mais-Gemüselaibchen A,C,G

BIO-Risipisi

BIO-Rahmrisolens A,G

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



vegetarisch



schweinefleischfrei



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.