Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

DEIN SPEISEPLAN

OVS Eslarngasse Schule der Stadt Wien

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.

GOURMET KIDS

Woche 22

29.05. - 02.06.2023

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei **Gemüsebällchen** A,C,G,L,N Vollkorncouscous A Ratatouille BIO-Apfel	Tagesmenü 1 BIO-Tomatencremesuppe G **BIO-Topfen-Palatschinken** A,C,G BIO-Vanillesauce G	Tagesmenü 1 **BIO-Kartoffel-Spinatgratin** C,G Gurkensalat mit Rahm C,G,M BIO-Banane	Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei **Käsespätzle** A,C,G Roter Rübensalat O Vollkorn-Dinkelkuchen mit Schokoglasur A,C,F,G
Pfingstmontag	Tagesmenü 3 - vegetarisch **BIO-Muschelnudeln** A BIO-Tom.Oberssauce A,G und Hartkäse gerieben C,G Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing BIO-Apfel	Tagesmenü 3 - vegetarisch BIO-Tomatencremesuppe G **Gemüseschnitzel** A,C,G,L BIO-Petersilkartoffeln Schnittlauch-Dip C,G,M	Tagesmenü 3 - vegetarisch **Gemüselasagne** A,G Gurkensalat mit Rahm C,G,M BIO-Banane	Tagesmenü 4 **Schweins-geschnetzeltes** A,G BIO-Reis dazu Sport Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing Vollkorn-Dinkelkuchen mit Schokoglasur A,C,F,G

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.

GÜTESIEGEL ÖGE NÄHRSTOFFOPTIMIERTE Speisenqualität

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/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

www.gourmet-kids.at

50 % BIO-Anteil

BIO GARANTIE