



# Klimafreundlicher MENÜPLAN



Woche 39	MENÜ	Allergene
MO	<b>BIO-Broccolicremesuppe</b> mit Croutons natur	A, G A
	<b>BIO-Topfenschmarren</b> Beerenröster	A, C, G -
DI	<b>Gemüsestäbchen</b> mit Kartoffelpüree BIO-Schnittlauchsauce	A, C, G, L G G
	<b>Jolly</b>	G
MI	<b>BIO-Rindsuppe</b> mit BIO-Buchstabennudeln	A A
	<b>Neptun-Nudeln mit Tomaten-Thunfischsauce<sup>o</sup></b>	A, C, D
DO	<b>Zartweizenrisotto</b> Tipp: mit Roten Rüben Salat	A, C, G **
	<b>BIO-Apfelkuchen</b>	A, C
FR	<b>BIO-Gemüsebouillon</b> mit BIO-Frittaten	L A, C, G
	<b>BIO-Rindsbraten</b> mit Serviettenknödel	A, G, L A, C, G

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

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

„-“ keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten  
\*\* kein GOURMET-Artikel

**TIPP#1:** Biologische Nahrungsmittel sind Umwelt-Helden: sie sind besser für unsere Wiesen, Flüsse und sogar für unser Klima!



<sup>o</sup>) Unsere Fischspeisen, die mit diesem Siegel gekennzeichnet sind, stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at); MSC-C-51742.“



Dieser Speiseplan ...  
... ist besser für Mensch & Umwelt.  
... enthält ausschließlich MSC zertifizierten Fisch.  
... hat einen BIO-Anteil von mindestens 40%.  
... reduziert den ökologischen Fußabdruck um bis zu 22%.  
... wurde vom WWF Österreich geprüft und bestätigt.  
Für weitere Informationen zur Kooperation: [blog.gourmet.at](http://blog.gourmet.at)