



WWF UND GOURMET
SETZEN SICH FÜR
KLIMAFREUNDLICHE
ERNÄHRUNG EIN

Mehr Infos unter <http://blog.gourmet.at>

MENÜPLAN



GOURMET
WIR MACHEN GUTES BESSER

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
TAGESSUPPE	BIO-Erbsensuppe A,G 	BIO-Gemüsebouillon Suppennudeln L A,C 	BIO-Rindsuppe Reibteig - A,C 	BIO-Karfiolcremesuppe A,G 	BIO-Gemüsebouillon Grießnockerl L A,C
TAGESTELLER	FALAFEL Jasminreis Gemüsepaprikasauce C - A,G 	FISCHSTÄBCHEN ° Kartoffelsalat A,D,G - 	RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF BIO-Hörnchen A,G,M A 	GRIEßSCHMARREN Mangomus A,C,G - 	GEMÜSELASAGNE dazu Rahm-Gurkensalat A,G G
SCHWEINEFLEISCH FREIER TELLER	SAUCE BOLOGNESE SOJA VOLLKORNSPAGHETTI und Hartkäse gerieben Chinakohlsalat Essig-Öl-Dressing A,F,L A C,G - - 	WILDLACHSBÄLLCHEN ° mit Kräuter- Frischkäsesauce BIO-Reis Gemüsemischung natur A,D,G - - 	GERÖSTETE KNÖDEL dazu Eisbergsalat Joghurtkräuter dressing A,C,G - C,G,M 	BIO-MARILLEN- PALATSCHINKEN BIO-Milch A,C,G G 	FASCH. PUTENLAIBCHEN GEBACKEN Kartoffelpüree BIO-Erbesen natur A,C,G,M G G
VEGETARISCHER TELLER	BIO-KARTOFFELGRATIN BIO-RAHMFISOLEN C,G A,G 	GEMÜSENUDEL TASCHEN IN TOMATENSAUCE dazu Sport Mix Salat Balsamicodressing A,C,G - - 	VEGGIE-BURGER RAHMSPINAT A,C,G,L A,G 	CREMIGE KÄSENUDELN dazu Gärtner Mix Salat Essig-Öl-Dressing A,C,G - - 	KARTOFFELPUFFER BIO-GEMÜSEALLERLEI - G
SCHMANKERLTELLER	WÜRZIGE CHICKEN-WINGS Potatoe Wedges Joghurt-Kräutersauce - - C,G,M 	KARTOFFEL- TOPFENLAIBCHEN Erbsen-Karottengemüse Schnittlauch-Dip C,G,L - C,G,M 	BIO-TOMATEN-OBERSAUCE BIO-MUSCHELNUDELN dazu Eisbergsalat Joghurtkräuter dressing A,G A - C,G,M 	PAPRIKAHENDLRAGOUT BIO-KAISERSPÄTZLE dazu Gärtner Mix Salat Essig-Öl-Dressing A,G A,C - - 	ALASKA-SEELACHS GEB. IN VOLLKORN PANADE ° BIO-Petersilkartoffeln dazu Rahm-Gurkensalat A,C,D,G - G
GOURMELINOTELLER	BIO-KAISERSCHMARREN BIO-Apfelmus A,C,G - 	BIO-RINDSGULASCH BIO-Semmel A A 	LAUCHRAHMNUDELN MIT HÜHNERSTREIFEN A,C,G 	GEMÜSESTÄBCHEN Jasminreis Broccoli natur A,C,G,L - - 	HÜHNERREISFLEISCH dazu Rahm-Gurkensalat - G
TAGESESSERT	Gemischtes Kompott - 	Joghurt-Topfencreme G 	Vollkorn-Schokokuchen A,C,F,G 	BIO-Apfel - 	BIO-Briochekipferl A,C,G

**Volksschule,
Horte**
Woche 11
12.03. - 16.03.2018

Pikante Jause

- BIO-Weißbrot A
 - Eckerlkäse G
 - roter Paprika -
-

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
- = keine deklarationspflichtigen
allergenen Zutaten

Menüplanänderungen, Druck- und
Satzfehler vorbehalten
(GW_JHS)



Schweinefleischfrei

Vegetarisch

Laktosefrei

für unsere kleinen Gäste

*) Der Genuss der mit dem ÖGE Siegel gekennzeichneten Menülinie gewährleistet eine nährstoffoptimierte, ausgewogene Ernährung im Rahmen des Mittagessens.

BIO-ANTEIL 40%

*) Unsere Fischspeisen, die mit diesem Siegel gekennzeichnet sind, stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.

