



WWF UND GOURMET
SETZEN SICH FÜR
KLIMAFREUNDLICHE
ERNÄHRUNG EIN

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



MENÜPLAN



GOURMET
WIR MACHEN GUTES BESSER

Tagesmenü 1



Tagesmenü 2 (schweinefleischfrei)



Tagesmenü 3 (vegetarisch)

Tagesmenü 4

JAUSE 1

JAUSE 2

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tagesmenü 1	BIO-TOMATEN-OBERSSAUCE ^{A,G} BIO-GNOCCHI ^A Chinakohlsalat Balsamicodressing Mandarinenkompott	GEMÜSESTÄBCHEN ^{A,C,G,L} Kartoffelpüree dazu Sport Mix Salat Joghurtkräuter dressing Krapfen	BIO-Gemüsebouillon ^L BIO-Fantasienudeln ^A HOKIFISCHFILET IN GEMÜSERAHMSAUCE ° ^{A,B,D,G,L,R} BIO-Reis	BIO-HÖRNCHENAUF LAUF ^{A,C,G,L} dazu Gärtner Mix Salat Essig-Öl-Dressing Bananencreme	BIO-Gemüsebouillon ^L Kräutertropfteig ^{A,C} RINDFLEISCH GEKOCHT BIO-CREMESPINAT ^{A,G} BIO-Erdäpfelschmarren
Tagesmenü 2 (schweinefleischfrei)	PUTENCEVAPCICI ^{A,C,M} BIO-Reis Letschogemüse Mandarinenkompott	BIO-PIZZA MIT KÄSE UND PUTENSCHINKEN ^{A,G} Auf Wunsch: Salat Krapfen	BIO-Gemüsebouillon ^L BIO-Fantasienudeln ^A GEBACKENE FISCHLI ° ^{A,C,D,F} BIO-Petersilkartoffeln Gemüsemischung natur	SPINATRAVIOLI KÄSESAUCE ^{A,C,G} dazu Gärtner Mix Salat Essig-Öl-Dressing Bananencreme	BIO-Gemüsebouillon ^L Kräutertropfteig ^{A,C} KARTOFFELPUFFER BIO-GEMÜSEALLERLEI ^G
Tagesmenü 3 (vegetarisch)	BIO-GEMÜSE-LINSENEINTOPF ^{A,L,M} Serviettenknödel BIO-Karottenkuchen	BIO-PIZZA MARGHERITA ^{A,G} Auf Wunsch: Salat Krapfen	BIO-Gemüsebouillon ^L BIO-Fantasienudeln ^A BIO-GEMÜSEBOLOGNESE VOLLKORNSPAGHETTI ^{A,L} und Hartkäse gerieben dazu Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	GEBACKENES GEMÜSE ^{A,C,G} BIO-Salzkartoffeln Joghurt-Kräutersauce BIO-Äpfel	BIO-Tomatencremesuppe ^G NUTELLAPALATSCHINKEN ^{A,C,F,G,H} BIO-Milch ^G
Tagesmenü 4	MAKKARONIAUF LAUF ^{A,C,G} Chinakohlsalat Essig-Öl-Dressing BIO-Karottenkuchen	Faschingsmenü FRANKFURTER VOM RIND BIO-Semmel Senf Apfelsaft 0,2l Krapfen	BIO-POLENTAHERZEN BIO-RAHMFISOLEN BIO-Fruchtjoghurt	SCHWEINSBRATEN IM NATURSAFTERL Erdäpfelknödel Sauerkraut BIO-Äpfel	BIO-Tomatencremesuppe ^G GRIEßFLAMMERIE-NOCKERL ^{A,C,G} Marillenmus
JAUSE 1	Kürbiskernweckerl Eckerlkäse dazu Gurke	BIO-Dinkelbrot Putenstreichwurst grüner Paprika	BIO-Grahamweckerl Emmentaler Banane	BIO-Roggenbrot Frühlingsaufstrich Radieschen	BIO-Kornspitz Putenschinken und Essigurkerl
JAUSE 2	BIO-Vollkornbrot Grünkern-Aufstrich roter Paprika	BIO-Mohnstriezerl Gouda Kohlrabi	Topfengolatsche BIO-Kakaomilch	BIO-Wachauerlaibchen Edamer Rohkost der Saison	Schweizerbrot BIO-Hummus natur Karotten

MA56
Volksschule
Woche 07
12.02. - 16.02.2018

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_JVJ)



L001



Schweinefleischfrei

Vegetarisch

Laktosefrei

* 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.



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
Tagesmenü 1	BIO-Erbsensuppe MOHNUDELN BIO-Apfelmus	CHILI SIN CARNE Fladenbrot BIO-Fruchtjoghurt	CREMIGE KÄSENUDELN dazu Gärtner Mix Salat Essig-Öl-Dressing Banane	BIO-Gemüsebouillon Reibteig ALASKA-SEELACHS GEB. IN VOLLKORNPANADE° BIO-Petersilkkartoffeln dazu Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	HÜHNERKEULEN GEGR. BIO-Gemüsereis Schnittlauch-Dip Schoko-Kokoskuchen
Tagesmenü 2 (schweinefleischfrei)	BIO-Erbsensuppe MINI-BUCHTELN BIO-Vanillesauce	HÜHNERREISFLEISCH dazu Karottensalat BIO-Fruchtjoghurt	ESTERHAZY GESCHNETZELTES BIO-KAISERSPÄTZLE Banane	BIO-Gemüsebouillon Reibteig NEPTUN-NUDELN m. Tomaten-Thunfischsc.° dazu Rahm-Gurkensalat	BIO-KARTOFFEL-GEMÜSEAUFLAUF dazu Sport Mix Salat Essig-Öl-Dressing Schoko-Kokoskuchen
Tagesmenü 3 (vegetarisch)	BIO-Gemüsebouillon mit Backerbsen BIO-KARTOFFEL-SPINATGRATIN BIO-FRISCHKÄSESAUCE	GEMÜSESTRUDEL BIO-Salzkartoffeln Joghurt-Kräutersauce Birnenkompott	GEMÜSELASAGNE dazu Gärtner Mix Salat Balsamicodressing BIO-Apfelkuchen	BIO-Gemüsebouillon Reibteig FALAFEL BIO-Reis dazu Rahm-Gurkensalat	TORTELLINI IN TOMATENSAUCE dazu Sport Mix Salat Essig-Öl-Dressing Vanillepudding
Tagesmenü 4	BIO-Gemüsebouillon mit Backerbsen PUTEN PICCATA BIO-SPAGHETTI TOMATENSAUCE	WILDLACHSBÄLLCHEN° mit Kräuter-Frischkäsesauce Zapfenkroketten Broccoli natur Birnenkompott	BIO-GEMÜSEALLERLEI RÖSTINCHEN BIO-Apfelkuchen	WIKINGER BÄLLCHEN Vollkorncouscous dazu Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing Mandarine	LAUCHRAHMNUDELN MIT HÜHNERSTREIFEN dazu Sport Mix Salat Essig-Öl-Dressing Vanillepudding
JAUSE 1	Mischbrot Putenschwarze BIO-Apfel	BIO-Wachauerlaibchen Frischkäse Kohlrabi	Schweizerbrot Edamer Cocktailtomaten	BIO-Semmel BIO-Butter Erdbeermarmelade BIO-Milch	BIO-Dinkelbrot Wienerwurst grüner Paprika
JAUSE 2	Sonnenblumenweckerl Curry-Aufstrich dazu Gurke	Karottenbrot Tilsiter roter Paprika	BIO-Dinkel-Vollkornweckerl BIO-Butter frischer Schnittlauch	Kürbiskernbrot Emmentaler Radieschen	BIO-Grahamweckerl Eiaufstrich Orange

MA56
Volksschule
Woche 08
19.02. - 23.02.2018

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

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

BIO-ANTEIL 40%

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

Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten
(GW_JVJ)

L001





MENÜPLAN



Tagesmenü 1



Tagesmenü 2 (schweinefleischfrei)



Tagesmenü 3 (vegetarisch)

Tagesmenü 4

JAUSE 1

JAUSE 2

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tagesmenü 1	CHAMPIGNONSAUCE Serviettenknödel BIO-Vanillejoghurt A,G A,C,G G	BIO-Erdäpfelsuppe BEERENAUF LAUF BIO-Milch A,G A,C,G G	HIRSE-ZUCCHINI-RINDFLEISCHLAIBCHEN BIO-Kartoffelgratin BIO-Babykarotten Muffin Schoko-Banane A,C,M C,G G A,C,G	PUTENSCHINKENFLECKERL ÜBERBACKEN dazu Sport Mix Salat American Dressing Orange A,C,G - C,G,M -	BIO-Rindsuppe BIO-Sternchen KABELJAUFLET GEB.° Kartoffelsalat - A A,D -
Tagesmenü 2 (schweinefleischfrei)	SAUCE BOLOGNESE vom Rind BIO-LINGUINE und Hartkäse gerieben Chinakohlsalat Joghurtkräuter dressing BIO-Vanillejoghurt A,L A C,G - C,G,M	BIO-Erdäpfelsuppe BIO-KAISERSCHMARREN BIO-Apfelmus A,G A,C,G -	GEMÜSESCHNITZEL Bechamel-Kartoffeln Muffin Schoko-Banane A,C,G,L A,G A,C,G	HÜHNERNUGGETS BIO-Reis dazu Sport Mix Salat American Dressing Orange A - - C,G,M -	BIO-Rindsuppe BIO-Sternchen HOKIFISCHFILET ° in Kräuterbuttersauce BIO-Gemüsereis - A A,D,G -
Tagesmenü 3 (vegetarisch)	BIO-GEMÜSEPALATSCHINKENAUFLAUF BIO-Schnittlauchsauc Apfelkompott M,C,F,G A,G -	BIO-Gemüsebouillon BIO-Grießbällchen GEMÜSENUDELPFANNE dazu Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing L A,C,L A,G - -	KUNG FU-GEMÜSE Jasminreis Himbeercreme A - G	SPINATRAVIOLI TOMATENRAGOUT dazu Sport Mix Salat Essig-Öl-Dressing Dinkelkuchen mit Joghurt-Marillencreme A,C,G - - - A,C,G	BIO-Gemüsebouillon BIO-Sternchen KARFIOL-KÄSE-MEDAILLONS BIO-Salzkartoffeln Mediterranes Gemüse L A A,C,G - -
Tagesmenü 4	PUTEN-HASCHEE-KNÖDEL Bratensauce dazu Krautsalat ohne Kümmel Apfelkompott A,C A,L - -	BIO-Gemüsebouillon BIO-Grießbällchen KALBSRAHMGULASCH BIO-KAISERSPÄTZLE L A,C,L A,G A,C	FISCHBURGER PANIERT ° BIO-Risipisi Chinakohlsalat Essig-Öl-Dressing Himbeercreme A,C,D,G - - - G	KICHERERBSEN-EINTOPF Vollkorncouscous Dinkelkuchen mit Joghurt-Marillencreme - A A,C,G	FLEISCHNUDELN dazu Gärtner Mix Salat Essig-Öl-Dressing Banane A - - -
JAUSE 1	Mischbrot Edamer BIO-Apple A G -	Sonnenblumenweckerl Eiaufstrich Cocktailtomaten A C,M -	Fladenbrot Putencabanossi dazu Gurke A,F,G,N - -	BIO-Dinkel-Vollkornweckerl Putenkrakauer Radieschen A,F - -	Dachsteinbrot Gemüse-Aufstrich Kohlrabi A F,L -
JAUSE 2	Laugengebäck Kräutergervais Karotten A,G G -	BIO-Weißbrot Mozzarella in Scheiben Cocktailtomaten A G -	BIO-Kornspitz Emmentaler roter Paprika A,F G -	BIO-Roggenbrot BIO-Butter frischer Schnittlauch A G -	Laugengebäck Gouda gelber Paprika A,G G -

MA56
Volksschule
Woche 09
26.02. - 02.03.2018

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_JVJ)



Schweinefleischfrei Vegetarisch

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

BIO-ANTEIL 40%

Laktosefrei

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





MENÜPLAN



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

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tagesmenü 1	BIO-Gemüsebouillon mit Backerbsen VOLLKORNMAKKARONI BIO-KRÄUTERRAHMSAUCE Chinakohlsalat Essig-Öl-Dressing	RAHMSCHWEINSGULASCH Semmelknödel Schokopudding	Hühnerbouillon Grießnockerl ALASKA-SEELACHSWÜRFEL in Tomaten-Mozzarella-sauce ° BIO-Reis	GEMÜSEBÄLLCHEN Vollkorncouscous Mediterranes Gemüse Pfirsichkompott	BIO-KARTOFFEL-NUDEL-AUFLAUF MIT FASCHIERTEM dazu Karottensalat BIO-Apfelkuchen
Tagesmenü 2 (schweinefleischfrei)	BIO-Gemüsebouillon mit Backerbsen FRISCHKÄSETASCHEN Feines Rahmgemüse	BIO-GEFLÜGEL-BOLOGNESE VOLLKORNSPIRALEN dazu Gärtner Mix Salat Essig-Öl-Dressing Schokopudding	Hühnerbouillon Grießnockerl KNUSPER-BACKFISCH ° Kartoffelpüree Mexikanischer Salat	TRUTHAHNMEDAILLONS mit Kräuterbuttersauce BIO-Gemüsereis Pfirsichkompott	KARFIOLRÖSCHEN GEB. BIO-Petersilkartoffeln mit Sauce Tartare BIO-Apfelkuchen
Tagesmenü 3 (vegetarisch)	BIO-Karottencremesuppe BIO-TOPFENSCHMARREN Weichselkompott	GEMÜSECURRY Jasminreis BIO-Zitronenkuchen	BIO-Gemüsebouillon Grießnockerl KRAUTFLECKERL	BIO-GEMÜSEALLERLEI RÖSTINCHEN BIO-Fruchtjoghurt	BIO-PENNE BIO-FRISCHKÄSESAUCE dazu Karottensalat Banane
Tagesmenü 4	BIO-Karottencremesuppe BIO-APFELSTRUDEL BIO-Vanillesauce	BIO-GEMÜSE-PALATSCHINKEN GEFÜLLT Tomatenragout BIO-Zitronenkuchen	BIO-RINDFLEISCH-BULGURLAIBCHEN Cremige Polenta Mexikanischer Salat Frischer Fruchtsalat	KÄSESPÄTZLE BIO-Roter Rübensalat BIO-Fruchtjoghurt	HÜHNERSCHNITZEL GEB. BIO-Risipisi dazu Karottensalat Banane
JAUSE 1	BIO-Kornspitz Putenschwarze Karotten	Schweizerbrot BIO-Hummus natur Mini-Gurken	BIO-Mohnstriezerl Putenextra und Essiggurkerl	Kürbiskernbrot Tilsiter roter Paprika	BIO-Grahamweckerl BIO-Butter frischer Schnittlauch
JAUSE 2	BIO-Dinkelbrot Kürbisaufstrich grüner Paprika	BIO-Dinkel-Vollkornweckerl Edamer Mini-Gurken	BIO-Fruchtjoghurt Milchbrötle	BIO-Wachauerlaibchen Frischkäse Cocktailtomaten	Karottenbrot Gouda Kohlrabi

MA56
Volksschule
Woche 10
05.03. - 09.03.2018

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_JVJ)



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

BIO-ANTEIL 40%

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



MENÜPLAN



Tagesmenü 1



Tagesmenü 2 (schweinefleischfrei)



Tagesmenü 3 (vegetarisch)

Tagesmenü 4

JAUSE 1

JAUSE 2

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG				
FALAFEL Jasminreis Gemüsepaprikasauce Joghurt-Topfencreme	C - A,G G	BIO-Gemüsebouillon Suppennudeln FISCHSTÄBCHEN ° Kartoffelsalat	L A,C A,D,G -	RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF BIO-Hörnchen Vollkorn-Schokokuchen	A,G,M A A,C,F,G	BIO-Karfiolcremesuppe GRIEßSCHMARREN Mangomus	A,G A,C,G -	GEMÜSELASAGNE dazu Rahm-Gurkensalat BIO-Apfel	A,G G -
SAUCE BOLOGNESE SOJA VOLLKORNSPAGHETTI und Hartkäse gerieben Chinakohlsalat Essig-Öl-Dressing Joghurt-Topfencreme	A,F,L A C,G - G	BIO-Gemüsebouillon Suppennudeln WILDLACHSBÄLLCHEN ° mit Kräuter-Frischkäsesauce BIO-Reis Gemüsemischung natur	L A,C A,D,G - -	GERÖSTETE KNÖDEL dazu Eisbergsalat Joghurtkräuter dressing Vollkorn-Schokokuchen	A,C,G - C,G,M A,C,F,G	BIO-Karfiolcremesuppe BIO-MARILLEN-PALATSCHINKEN BIO-Milch	A,G A,C,G G	FASCH. PUTENLAIBCHEN GEBACKEN Kartoffelpüree BIO-Erbesen natur BIO-Apfel	A,C,G,M G G -
BIO-KARTOFFELGRATIN BIO-RAHMFISOLEN Gemischtes Kompott	C,G A,G -	BIO-Gemüsebouillon Suppennudeln GEMÜSENUDEL TASCHEN IN TOMATENSauce dazu Sport Mix Salat Balsamicodressing	L A,C A,C,G - -	VEGGIE-BURGER RAHMSPINAT Jogurrella Mixi Vanille	A,C,G,L A,G G,H	BIO-Gemüsebouillon Reibteig CREMIGE KÄSENUDELN dazu Gärtner Mix Salat Essig-Öl-Dressing	L A,C A,C,G - -	KARTOFFELPUFFER BIO-GEMÜSEALLERLEI BIO-Briochekipferl	- G A,C,G
WÜRZIGE CHICKEN-WINGS Potatoe Wedges Joghurt-Kräutersauce Gemischtes Kompott	- - C,G,M -	BIO-Gemüsebouillon Suppennudeln KARTOFFEL-TOPFENLAIBCHEN Erbsen-Karottengemüse Schnittlauch-Dip	L A,C C,G,L - C,G,M	BIO-TOMATEN-OBERSSAUCE BIO-MUSCHELNUDELN dazu Eisbergsalat Joghurtkräuter dressing Jogurrella Mixi Vanille	A,G A - C,G,M G,H	BIO-Gemüsebouillon Reibteig PAPRIKAHENDLRAGOUT BIO-KAISERSPÄTZLE dazu Gärtner Mix Salat Essig-Öl-Dressing	L A,C A,G A,C - -	ALASKA-SEELACHS GEB. IN VOLLKORN PANADE ° BIO-Petersilkartoffeln dazu Rahm-Gurkensalat BIO-Briochekipferl	A,C,D,G - G A,C,G
BIO-Roggenbrot Edamer Kohlrabi	A G -	BIO-Milchbrot BIO-Butter Honig BIO-Milch	A,C,G G - G	BIO-Vollkornbrot Putenschinken Cocktailtomaten	A - -	Kürbiskernweckerl Kürbisaufstrich Kohlrabi	A,F,N F -	Mischbrot Polnische grüner Paprika	A - -
Laugengebäck Frühlingsaufstrich gelber Paprika	A,G G,M -	Dachsteinbrot Emmentaler Rohkost der Saison	A G -	Käsestangerl dazu Gurke	A,G -	Karottenbrot BIO-Butter frischer Schnittlauch	A,F G -	BIO-Kornspitz Tilsiter Karotten	A,F G -

MA56
Volksschule
Woche 11
12.03. - 16.03.2018

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_JVJ)



Schweinefleischfrei Vegetarisch

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

BIO-ANTEIL 40%

Laktosefrei

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





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



MENÜPLAN



Tagesmenü 1



Tagesmenü 2 (schweinefleischfrei)



Tagesmenü 3 (vegetarisch)

Tagesmenü 4

JAUSE 1

JAUSE 2

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
BIO-Rindsuppe BIO-Buchstabennudeln ALASKA-SEELACHSFILET* in Kräuterrahmsauce BIO-Penne Chinakohlsalat Essig-Öl-Dressing	BIO-GEMÜSEBOLOGNESE BIO-LINGUINE und Hartkäse gerieben Vanillepudding	BIO-GEMÜSE-LINSENEINTOPF Serviettenknödel BIO-Milchkipferl	BIO-Gemüsebouillon Kräutertropfteig PUTENLEBERKÄSE GEB. Kartoffelpüree Erbsen-Karottengemüse	BIO-GEMÜSERÖSTI RAHMSPINAT Birnenkompott
BIO-Rindsuppe BIO-Buchstabennudeln SCHOLLE GEBACKEN* Bechamel-Kartoffeln Broccoli natur	VOLLKORNSPIRALEN PUTEN-CARBONARASAUCE dazu Karottensalat Vanillepudding	BIO-POLENTAHERZEN BIO-RAHMFISOLEN BIO-Milchkipferl	BIO-Gemüsebouillon Kräutertropfteig PIZZA-NUDELN dazu Rahm-Gurkensalat	BEEFBURGER BIO-Risipisi dazu Gärtner Mix Salat American Dressing Birnenkompott
BIO-Gemüsebouillon BIO-Buchstabennudeln LOS PALATSCHINKOS TOMATE-MAIS Tomatenragout Chinakohlsalat Essig-Öl-Dressing	BÄRLAUCHLAIBCHEN Sonnengemüse BIO-Schnittlauchsauce Schoko-Kokoskuchen	SPINATRAVIOLI KÄSESAUCE dazu Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing Banane	Gelbe Paprikarahmsuppe BIO-GRIEBKOCH NACH "GROßMUTTERS ART" Kakaozucker	MAKKARONIAUFLAUF dazu Gärtner Mix Salat American Dressing BIO-Fruchtjoghurt
SPÄTZLEPFANNE Chinakohlsalat Essig-Öl-Dressing Topfengolatsche	BUNTER HÖRNCHEN-NUDELTOPF mit Fleischbällchen Schoko-Kokoskuchen	SCHWEINS-GESCHNETZELTES BIO-Reis Banane	Gelbe Paprikarahmsuppe BUCHWEIZENAUFLAUF Beerenröster	CHILI SIN CARNE Fladenbrot BIO-Fruchtjoghurt
Karottenbrot Emmentaler dazu Gurke	Sonnenblumenweckerl Putenstreichwurst Karotten	BIO-Kornspitz Putenschinken Radieschen	Schweizerbrot Thunfischaufstrich gelber Paprika	BIO-Grahamweckerl Frischkäse frischer Schnittlauch Osterei
BIO-Semmel BIO-Butter Marillenmarmelade BIO-Milch	Kürbiskernbrot Gouda roter Paprika	Mischbrot mit Heurigenaufstrich und Essiggurkerl	BIO-Mohnstriezerl Edamer Birne	BIO-Vollkornbrot Kürbisaufstrich Osterei

MA56
Volksschule
Woche 12
19.03. - 23.03.2018

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_JVJ)



Schweinefleischfrei Vegetarisch

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

BIO-ANTEIL 40%

Laktosefrei

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





MENÜPLAN



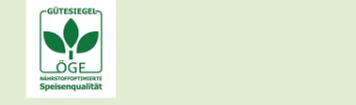
Mehr Infos unter <http://blog.gourmet.at>

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tagesmenü 1					
Tagesmenü 2 (schweinefleischfrei)	PUTENKNACKWURST GEBRATEN Bechamel-Kartoffeln BIO-Erbesen natur Brownie	Bärlauchcremesuppe PANCAKES Marillenmus	PUTENSCHINKENFLECKERL ÜBERBACKEN BIO-Roter Rübensalat Fruchtzwerge	OMELETTE BIO-CREMESPINAT BIO-Erdäpfelschmarren BIO-Apple	BIO-Gemüsebouillon mit Backerbsen ALASKA SEELACHS MÜLLERIN ART® BIO-Risipisi dazu Eisbergsalat American Dressing
Tagesmenü 3 (vegetarisch)	BIO-KÄSE TORTELLONI WIENER TOMATENSAUCE dazu Rahm-Gurkensalat Brownie	Bärlauchcremesuppe ZARTWEIZENRISOTTO dazu Gärtner Mix Salat Essig-Öl-Dressing	EIERNOCKERL BIO-Roter Rübensalat Fruchtzwerge	SPINAT-RICOTTA-KNÖDEL BIO-Salzkartoffeln Tomatenragout BIO-Apple	BIO-Gemüsebouillon mit Backerbsen BIO-HÖRNCHENAUF LAUF dazu Eisbergsalat American Dressing
Tagesmenü 4					
JAUSE 1	Laugengebäck Putenkrakauer roter Paprika	BIO-Dinkelbrot Kräutergervais Kohlrabi	BIO-Grahamweckerl Gouda Banane	BIO-Weißbrot Mozzarella in Scheiben Cocktailtomaten	BIO-Vanillejoghurt BIO-Müsliflocken
JAUSE 2	BIO-Roggenbrot Tom.-Basilikumaufstr. dazu Gurke	BIO-Grahamweckerl Tilsiter Radieschen	Dachsteinbrot BIO-Butter frischer Schnittlauch	Kürbiskernweckerl Eiaufstrich grüner Paprika	Mischbrot Emmentaler Snackgemüse PaprikaMix

MA56 Volksschule
Woche 13
26.03. - 30.03.2018

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_JVJ)



Schweinefleischfrei

Vegetarisch

Laktosefrei

*) 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.



L001



MENÜPLAN



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

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
Tagesmenü 1	Wir wünschen einen schönen Feiertag!	schulfrei!	FLORENTINER NUDELN MIT HÜHNERBRUSTSTÜCKEN dazu Sport Mix Salat Essig-Öl-Dressing Ameisenkuchen A,C,G - - A,C,F	BIO-Rindsuppe Suppennudeln SEEHECHTNUGGETS in Backteig ^o Kung Fu-Gemüse Jasminreis - A,C A,C,D,F,L A - ☒☒	GEMÜSESCHNITZEL Bechamel-Kartoffeln Mexikanischer Salat Mangocreme A,C,G,L A,G - G	
			Gelbe Rübencremesuppe PUTENBRATWÜRSTEL BIO-Erdäpfelschmarren BIO-Sauerkraut A,G,M G - -	BIO-GEMÜSE-PALATSCHINKEN GEFÜLLT Tomatenragout Ameisenkuchen A,C,F,G - A,C,F	BIO-Rindsuppe Suppennudeln FEINE LACHSWÜRFEL^o in Rahmsauce BIO-Hörnchen Sonnengemüse - A,C A,D,G A -	KRAUTFLECKERL Mangocreme A,C G
			Gelbe Rübencremesuppe NUTELLA-TOPFENKNÖDEL mit Haselnussbröseln BIO-Milch A,G,M A,C,F,G,H G	KICHERERBSEN-EINTOPF Vollkorncouscous BIO-Fruchtjoghurt - A G	BIO-Gemüsebouillon Suppennudeln CHAMPIGNONSAUCE Serviettenknödel L A,C A,G A,C,G	BIO-NUDELAUFLAUF dazu Eisbergsalat Joghurtkräuter dressing Orange A,C,G - C,G,M -
			Tagesmenü 2 (schweinefleischfrei)	schulfrei!	RINDFLEISCHLASAGNE dazu Sport Mix Salat Essig-Öl-Dressing BIO-Fruchtjoghurt A,G,L - - G	BIO-Gemüsebouillon Suppennudeln FRISCHKÄSETASCHEN Feines Rahmgemüse L A,C A,C,G A,G
BIO-Semmel Putenextra und Essiggurkerl A M M	Karottenbrot Putenschwarze BIO Apfel A,F - -	BIO-Dinkel-Vollkornweckerl Eiaufstrich Karotten A,F C,M -			Kürbiskernbrot Edamer grüner Paprika A,F G -	
Tagesmenü 3 (vegetarisch)						
Tagesmenü 4						
JAUSE 1		BIO-Semmel Putenextra und Essiggurkerl A M M	Sonnenblumenweckerl Eckerlkäse BIO-Apfel A G -	BIO-Milchkipferl BIO-Fruchtjoghurt A,C,G G	BIO-Kornspitz mit Heurigenaufstrich dazu Gurke A,F G,M -	
JAUSE 2						

MA56
Volksschule
Woche 14
02.04. - 06.04.2018

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_JVJ)



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

BIO-ANTEIL 40%

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