



DEIN SPEISEPLAN

Lise Meitner Realgymnasium

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 48
27.11. - 01.12.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

schweinefleischfrei vegetarisch laktosefrei für die kleinen Gäste

Das Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Montag



Tagessuppe
BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L

Dienstag



Tagesteller
Spätzlepfanne A,C,G
dazu Sport Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing

Mittwoch



Tagessuppe
Broccolicremesuppe A,G

Donnerstag



Vegetarischer Teller
BIO-Polentaherzen
Kürbis-Quinoa-Mix A
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

Freitag



Tagessuppe
BIO-Kürbiscremesuppe G
mit Croutons natur A



Vegetarischer Teller
Makkaroniauflauf A,C,G
Chinakohlsalat
Joghurtkräuter dressing C,G,M



Teller ohne Schweinefleisch
BIO-Rinds-Geschnetzeltes A,G,L
Pommes
dazu Sport Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Vegetarischer Teller
BIO-Käse Tortelloni A,C,G
BIO-Wiener-Tomatensauce A
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Schmankerlteller
BIO-Tex Mex im Topf mit Rindfleischbällchen A,C,M
BIO-Reis



Tagesteller
BIO-Faschierter Braten A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Erbsen natur G



Schmankerlteller
Putenbratwürstel G
BIO-Erdäpfelschmarren
BIO-Sauerkraut



Tagesdessert
BIO-Äpfel



Schmankerlteller
BIO-Topfen-Palatschinken A,C,G
BIO-Vanille-Zimtsauce G



Tagesdessert
BIO-Karottenkuchen A,C,H



Vegetarischer Teller
Lebkuchenschmarren A,C,G,H
Weichselkompott

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.



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



