



DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz



Woche 25

20.06. - 24.06.2022

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten. *) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 2
 Hühnerbouillon
 BIO-Backerbsen A,C,G
Putenkackwurst gebraten
 Röhrengemüse natur
 BIO-Kartoffelpüree G



Tagesmenü 1
 BIO-Rindsuppe L
 mit Vollkornfrittaten C,G
Berner Würstel G
 Bratkartoffeln
 Grüner Salat Mix
 Essig-Öl-Marinade



Tagesmenü 2
 BIO-Gemüsebouillon L
 Kräutertropfteig A,C
Fischstäbchen A,D,G
 Kartoffelsalat



Tagesmenü 1
 BIO-Karfiolcremesuppe A,G
Pancakes A,C,G
 Beerenröster

für die kleinen Gäste



laktosefrei



vegetarisch



schweinefleischfrei



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



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

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

www.gourmet-kids.at

„In BIO sind wir Klassenbester!“



