



DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 21
22.05. - 26.05.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 2
Hühnerbouillon
mit Vollkornfrittaten C,G
Puten-Haschee-Knödel A,C
BIO-Sauerkraut
Bratensauce A,L



Veg.:
Hühnerbouillon
mit Vollkornfrittaten C, G
Nudeln mit Tomatensugo

Dienstag



Tagesmenü 1
Hühnerbouillon
mit Vollkornfrittaten C,G
Rindfleisch gekocht
Erdäpfelschmarren
Cremespinat A,G



Veg.:
Hühnerbouillon
mit Vollkornfrittaten C, G
Erdäpfelschmarren
Cremespinat

Mittwoch



Tagesmenü 2
BIO-Grießsuppe A,G,L
BIO-Topfenknödel mit Butter-Bröseln A,C,G
Erdbeer-Pfirsichmark

Donnerstag



Tagesmenü 1
Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
BIO-Muschelnudeln A
Puten-Carbonarasauce A,C,G



Veg.:
Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
BIO-Muschelnudeln A
Tomatensauce

Freitag



Sternthalersuppe
Flaguette-Burger vom Huhn

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 Klassenbesten!“



für die kleinen Gäste



laktosefrei



vegetarisch



schweinefleischfrei



