



# DEIN SPEISEPLAN

Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 11

10.03. - 14.03.2025

Eine Marke von GOURMET

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Smile Menü A (vegetarisch)	BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L BIO-Milchreis G Tipp: Mit Kakao bestreuen!	Linsensalade A,G,L dazu Gurkensalat - BIO-Apfel -	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A Erdäpfelpuffer - mit gebundenem AG Gemüse Florenz	Falafel C mit BIO-Reis - und Mediterraner A Gemüsepfanne Joghurt-Topfcreme G	Gemüse-Hörnchenauflauf A,G,L dazu Chinakohlsalat - Erdbeermus -
Smile Menü B (Mischkost)	BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L BIO-Milchreis G Tipp: Mit Kakao bestreuen!	Italienische Lasagne A,G,L vom Rind dazu Gurkensalat - BIO-Apfel -	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A Erdäpfelpuffer - mit gebundenem AG Gemüse Florenz	Falafel C mit BIO-Reis - und Mediterraner A Gemüsepfanne Joghurt-Topfcreme G	Hascheehörnchen A,L vom Huhn dazu Chinakohlsalat - Erdbeermus -
Smile Menü C (ohne Schweinefleisch)	BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L BIO-Milchreis G Tipp: Mit Kakao bestreuen!	Italienische Lasagne A,G,L vom Rind dazu Gurkensalat - BIO-Apfel -	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A Erdäpfelpuffer - mit gebundenem AG Gemüse Florenz	Falafel C mit BIO-Reis - und Mediterraner A Gemüsepfanne Joghurt-Topfcreme G	Hascheehörnchen A,L vom Huhn dazu Chinakohlsalat - Erdbeermus -
Wahl-Hauptspeisen (können täglich gewählt werden):	Wahl-Hauptspeise 1 (vegetarisch) Polentateller - mit Paprika-Rahmsauce A,G und Kaisergemüse natur -G	Wahl-Hauptspeise 2 (ohne Schweinefleisch) Hühnerrahmgulasch A,G mit BIO-Nockerl A,C und Sonnengemüse natur G			

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

vegetarische Speise

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: [www.smilemenues.at/regional](http://www.smilemenues.at/regional)

[www.smilemenues.at](http://www.smilemenues.at)

Voll viel BIO:  
ganze 60 %!



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

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.



# DEIN SPEISEPLAN

Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 12

17.03. - 21.03.2025

Eine Marke von GOURMET

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Smile Menü A (vegetarisch)	Reisblumen A,C,G mit BIO-Paradeissauce A,G und Sonnengemüse natur G BIO-Apfel -	BIO-Spiralen A mit Linsensugo A,C,G,L Gemischtes Kompott -	BIO-Gemüsebouillon L mit Vollkornfrittaten C,G Zartweizen - A,C,G Gemüse-Risotto dazu Gurkensalat -	Champignonsauce A,G mit Serviettenknödel A,C,G dazu Gärtner-Mix Salat - Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G,H	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Sternchen A Gemüseläibchen A,C,G mit BIO-Petersilerdäpfeln - dazu Eisbergsalat - Sonnenblumenkerne -
Smile Menü B (Mischkost)	Polpetti vom Rind A,C,M in Paradeissauce mit BIO-Reis - und Sonnengemüse natur G BIO-Apfel -	BIO-Spiralen A mit Linsensugo A,C,G,L Gemischtes Kompott -	BIO-Gemüsebouillon L mit Vollkornfrittaten C,G Zartweizen - A,C,G Gemüse-Risotto dazu Gurkensalat -	Hühnergeschnetzeltes A,G in Kräuterrahmsauce mit Serviettenknödel A,C,G dazu Gärtner-Mix Salat - Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G,H	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Sternchen A Panierte A,D Piratenbeute mit BIO-Petersilerdäpfeln - dazu Eisbergsalat - Sonnenblumenkerne -
Smile Menü C (ohne Schweinefleisch)	Polpetti vom Rind A,C,M in Paradeissauce mit BIO-Reis - und Sonnengemüse natur G BIO-Apfel -	BIO-Spiralen A mit Linsensugo A,C,G,L Gemischtes Kompott -	BIO-Gemüsebouillon L mit Vollkornfrittaten C,G Zartweizen - A,C,G Gemüse-Risotto dazu Gurkensalat -	Hühnergeschnetzeltes A,G in Kräuterrahmsauce mit Serviettenknödel A,C,G dazu Gärtner-Mix Salat - Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G,H	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Sternchen A Panierte A,D Piratenbeute mit BIO-Petersilerdäpfeln - dazu Eisbergsalat - Sonnenblumenkerne -
Wahl-Hauptspeisen (können täglich gewählt werden):	Wahl-Hauptspeise 1 (vegetarisch)  Erdäpfelgulasch A vegetarisch Tipp: Mit Gebäck servieren!	Wahl-Hauptspeise 2 (ohne Schweinefleisch) BIO-Hirse-Zucchini-Rindfleischläibchen mit cremigem G Erdäpfelpüree und BIO-Erbsen natur G			

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

vegetarische Speise

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: [www.smilemenues.at/regional](http://www.smilemenues.at/regional)

[www.smilemenues.at](http://www.smilemenues.at)

Voll viel BIO: ganze 60 %!



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

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

Alle Menülinien sind ÖGE-zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at); MSC-C-51742



# DEIN SPEISEPLAN

Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 13

24.03. - 28.03.2025

Eine Marke von GOURMET

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Smile Menü A (vegetarisch)	<b>Gemüserisotto</b> C,G dazu Essiggurkerl M BIO-Naturjoghurt G mit Marillenmus -	<b>BIO-Gemüsebouillon</b> L mit BIO-Suppennudeln A <b>Vegetarische</b> A,F,G <b>Enchilada-Lasagne</b> dazu Gurkensalat -	<b>BIO-Gnocchi</b> A mit <b>Basilikumsauce</b> A,G BIO-Äpfel -	<b>Bärlauchcremesuppe</b> A,G <b>BIO-Grießschmarren</b> A,C,G Weichsel-Holundermus -	<b>Gemüsebällchen</b> A,C,G,L,N mit cremigem G Erdäpfelpüree und BIO-Karotten natur G dazu Sport-Mix Salat - Pfirsichkompott -
Smile Menü B (Mischkost)	<b>Saftiges Reisfleisch</b> A dazu Essiggurkerl M BIO-Naturjoghurt G mit Marillenmus -	<b>BIO-Gemüsebouillon</b> L mit BIO-Suppennudeln A <b>Vegetarische</b> A,F,G <b>Enchilada-Lasagne</b> dazu Gurkensalat -	<b>BIO-Gnocchi</b> A mit <b>Basilikumsauce</b> A,G BIO-Äpfel -	<b>Bärlauchcremesuppe</b> A,G <b>BIO-Grießschmarren</b> A,C,G Weichsel-Holundermus -	<b>Putenbratwürstel</b> G mit cremigem G Erdäpfelpüree und BIO-Karotten natur G dazu Sport-Mix Salat - Pfirsichkompott -
Smile Menü C (ohne Schweinefleisch)	<b>Saftiges</b> A <b>Hühnerreisfleisch</b> dazu Essiggurkerl M BIO-Naturjoghurt G mit Marillenmus -	<b>BIO-Gemüsebouillon</b> L mit BIO-Suppennudeln A <b>Vegetarische</b> A,F,G <b>Enchilada-Lasagne</b> dazu Gurkensalat -	<b>BIO-Gnocchi</b> A mit <b>Basilikumsauce</b> A,G BIO-Äpfel -	<b>Bärlauchcremesuppe</b> A,G <b>BIO-Grießschmarren</b> A,C,G Weichsel-Holundermus -	<b>Putenbratwürstel</b> G mit cremigem G Erdäpfelpüree und BIO-Karotten natur G dazu Sport-Mix Salat - Pfirsichkompott -
Wahl-Hauptspeisen (können täglich gewählt werden):	<b>Wahl-Hauptspeise 1 (vegetarisch)</b> <b>BIO-Gemüsecurry</b> A,M mit duftendem - Jasminreis	<b>Wahl-Hauptspeise 2 (ohne Schweinefleisch)</b> <b>BIO-Spiralen</b> A mit <b>Sugo Bolognese</b> A,L vom Rind und Hartkäse gerieben C,G			

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

vegetarische Speise

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

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: [www.smilemenues.at/regional](http://www.smilemenues.at/regional)

[www.smilemenues.at](http://www.smilemenues.at)

Voll viel BIO: ganze 60 %!



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

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.



# DEIN SPEISEPLAN

Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 14

31.03. - 04.04.2025

Eine Marke von GOURMET

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Smile Menü A (vegetarisch)	Polentataler mit Frischkäsesauce A,G und Fit-Gemüse natur G Schokopudding G	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Backerbsen A,C,G Spinatravioli A,C,G in Paradeissauce dazu Gurkensalat -	Vollkornspaghetti A mit Sauce Florentine A,G dazu roter Rübensalat - Birnenkompott -	Gemüsenuggets A,G,N mit cremigem G Erdäpfelpüree dazu Gärtner-Mix Salat BIO-Apfel -	Griebnockersuppe A,C,L Süßkartoffelbärrchen A,C mit BIO-Reis - Bäumchengemüse G und Joghurt- C,G,M Kräutersauce
Smile Menü B (Mischkost)	Fleischlächchen A,C in Saft vom Rind mit BIO-Salzerdäpfeln und Fit-Gemüse natur G Schokopudding G	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Backerbsen A,C,G Spinatravioli A,C,G in Paradeissauce dazu Gurkensalat -	Vollkornspaghetti A mit Sauce Carbonara A,C,G dazu roter Rübensalat - Birnenkompott -	Alaska-Seelachs A,C,D,G gebacken mit cremigem G Erdäpfelpüree dazu Gärtner-Mix Salat BIO-Apfel -	Griebnockersuppe A,C,L Süßkartoffelbärrchen A,C mit BIO-Reis - Bäumchengemüse G und Joghurt- C,G,M Kräutersauce
Smile Menü C (ohne Schweinefleisch)	Fleischlächchen A,C in Saft vom Rind mit BIO-Salzerdäpfeln und Fit-Gemüse natur G Schokopudding G	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Backerbsen A,C,G Spinatravioli A,C,G in Paradeissauce dazu Gurkensalat -	Vollkornspaghetti A mit Putencarbonara- sauce A,C,G dazu roter Rübensalat - Birnenkompott -	Alaska-Seelachs A,C,D,G gebacken mit cremigem G Erdäpfelpüree dazu Gärtner-Mix Salat BIO-Apfel -	Griebnockersuppe A,C,L Süßkartoffelbärrchen A,C mit BIO-Reis - Bäumchengemüse G und Joghurt- C,G,M Kräutersauce
Wahl-Hauptspeisen (können täglich gewählt werden):	Wahl-Hauptspeise 1 (vegetarisch) Reisblumen A,C,G mit Mediterraner A Gemüsepfanne	Wahl-Hauptspeise 2 (ohne Schweinefleisch) Rindgeschnetzeltes A mit BIO-Hörnchen A und Sonnengemüse natur G			

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

vegetarische Speise

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: [www.smilemenues.at/regional](http://www.smilemenues.at/regional)

[www.smilemenues.at](http://www.smilemenues.at)

Voll viel BIO: ganze 60 %!



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

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

Alle Menülinien sind ÖGE-zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at); MSC-C-51742



# DEIN SPEISEPLAN

Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 15

07.04. - 11.04.2025

Eine Marke von GOURMET

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Smile Menü A (vegetarisch)	Linsnbällchen G mit duftendem - Jasminreis mit BIO-Paradeissauce A,G Zwetschkenkompott -	Gemüsfleckerl A,C,G dazu Gurkensalat - BIO-Apfel -	BIO-Erbisencremesuppe A,G BIO-Palatschinken A,C,G dazu Marillenmarmelade - dazu BIO-Vollmilch G	Vegetarische Cevapcici C,M mit cremigem G Erdäpfelpüree und BIO-Mais G dazu Gärtner-Mix Salat - BIO-Naturjoghurt G mit Fruchtmus -	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Teigmuscheln A Käsespätzle A,C,G dazu Eisbergsalat -
Smile Menü B (Mischkost)	Linsnbällchen G mit duftendem - Jasminreis mit BIO-Paradeissauce A,G Zwetschkenkompott -	Putenschinken- A Vollkomfleckerl dazu Gurkensalat - BIO-Apfel -	BIO-Erbisencremesuppe A,G BIO-Palatschinken A,C,G dazu Marillenmarmelade - dazu BIO-Vollmilch G	Hühnercevapcici A,C,M mit cremigem G Erdäpfelpüree und BIO-Mais G dazu Gärtner-Mix Salat - BIO-Naturjoghurt G mit Fruchtmus -	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Teigmuscheln A Käsespätzle A,C,G dazu Eisbergsalat -
Smile Menü C (ohne Schweinefleisch)	Linsnbällchen G mit duftendem - Jasminreis mit BIO-Paradeissauce A,G Zwetschkenkompott -	Putenschinken- A Vollkomfleckerl dazu Gurkensalat - BIO-Apfel -	BIO-Erbisencremesuppe A,G BIO-Palatschinken A,C,G dazu Marillenmarmelade - dazu BIO-Vollmilch G	Hühnercevapcici A,C,M mit cremigem G Erdäpfelpüree und BIO-Mais G dazu Gärtner-Mix Salat - BIO-Naturjoghurt G mit Fruchtmus -	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Teigmuscheln A Käsespätzle A,C,G dazu Eisbergsalat -
Wahl-Hauptspeisen (können täglich gewählt werden):	Wahl-Hauptspeise 1 (vegetarisch)  Makkaroniaufauf A,C,G dazu roter Rübensalat -	Wahl-Hauptspeise 2 (ohne Schweinefleisch) Polpetti vom Rind A,C,M in Paradeissauce mit BIO-Salzerdäpfeln -			

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

vegetarische Speise

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

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: [www.smilemenues.at/regional](http://www.smilemenues.at/regional)

[www.smilemenues.at](http://www.smilemenues.at)

Voll viel BIO: ganze 60 %!



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

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.



# DEIN SPEISEPLAN

Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 16

14.04. - 18.04.2025

Eine Marke von GOURMET

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Smile Menü A (vegetarisch)	Cremige Käseknödeln <sup>A,C,G</sup> dazu roter Rübensalat - Pfirsichmus -	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Frittaten <sup>A,C,G</sup> Erdäpfelgratin <sup>C,G</sup> und feinem Rahmgemüse <sup>A,G</sup>	BIO-Spaghetti kurz A mit Sojabolognese <sup>A,F,L</sup> und Hartkäse gerieben <sup>C,G</sup> dazu Gurkensalat - Grießpudding <sup>A,G</sup>	BIO-Cremespinat <sup>A,G</sup> BIO-Omelette <sup>C,G</sup> mit Erdäpfelschmarren - BIO-Äpfel -	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A Mais-Cornflakes- <sup>C,G</sup> Laibchen mit Mediterraner A Gemüsepfanne dazu Chinakohlsalat -
Smile Menü B (Mischkost)	Cremige Käseknödeln <sup>A,C,G</sup> dazu roter Rübensalat - Pfirsichmus -	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Frittaten <sup>A,C,G</sup> Erdäpfelgratin <sup>C,G</sup> und feinem Rahmgemüse <sup>A,G</sup>	BIO-Spaghetti kurz A mit Sugo Bolognese <sup>A,L</sup> gemischt und Hartkäse gerieben <sup>C,G</sup> dazu Gurkensalat - Grießpudding <sup>A,G</sup>	BIO-Cremespinat <sup>A,G</sup> BIO-Omelette <sup>C,G</sup> mit Erdäpfelschmarren - BIO-Äpfel -	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A Knusperfisch <sup>D</sup> mit BIO-Reis - und Schnittlauchsauce <sup>C,G,M</sup> dazu Chinakohlsalat -
Smile Menü C (ohne Schweinefleisch)	Cremige Käseknödeln <sup>A,C,G</sup> dazu roter Rübensalat - Pfirsichmus -	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Frittaten <sup>A,C,G</sup> Erdäpfelgratin <sup>C,G</sup> und feinem Rahmgemüse <sup>A,G</sup>	BIO-Spaghetti kurz A mit Sugo Bolognese <sup>A,L</sup> vom Rind und Hartkäse gerieben <sup>C,G</sup> dazu Gurkensalat - Grießpudding <sup>A,G</sup>	BIO-Cremespinat <sup>A,G</sup> BIO-Omelette <sup>C,G</sup> mit Erdäpfelschmarren - BIO-Äpfel -	BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A Knusperfisch <sup>D</sup> mit BIO-Reis - und Schnittlauchsauce <sup>C,G,M</sup> dazu Chinakohlsalat -
Wahl-Hauptspeisen (können täglich gewählt werden):	Wahl-Hauptspeise 1 (vegetarisch) Italienische Gemüse- lasagne <sup>A,C,L</sup>	Wahl-Hauptspeise 2 (ohne Schweinefleisch) Einmachhuhn <sup>A,G,L</sup> mit Erdäpfelknödeln <sup>A,C</sup>			

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

vegetarische Speise

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

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: [www.smilemenues.at/regional](http://www.smilemenues.at/regional)

Voll viel BIO: ganze 60 %!



[www.smilemenues.at](http://www.smilemenues.at)



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

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.



# DEIN SPEISEPLAN

Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 17

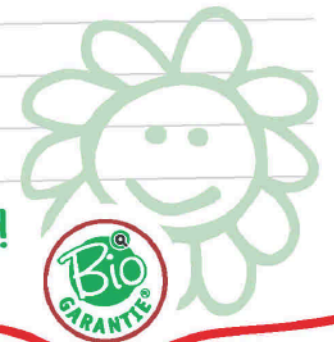
21.04. - 25.04.2025

Eine Marke von GOURMET

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Smile Menü A (vegetarisch)		<b>Gemüselaibchen</b> A,C,G mit BIO-Reis - und BIO-Karotten G mit Erbsen natur Vanillepudding G	<b>BIO-Karottencremesuppe</b> A,G mit Croutons natur A <b>BIO-Grießkoch</b> A,G Tipp: Mit Kakao - bestreuen!	<b>BIO-Gemüsebouillon</b> L mit BIO-Sternchen A <b>BIO-Kidneybohnen-</b> A,C,G <b>burger</b> mit BIO-Paradeissauce A,G und Fit-Gemüse natur G	<b>BIO-Pizza Margherita</b> A,G dazu Sport-Mix Salat - BIO-Apfel -
Smile Menü B (Mischkost)		<b>Polpetti in Saft</b> A,C,M vom Rind mit BIO-Reis - und BIO-Karotten G mit Erbsen natur Vanillepudding G	<b>BIO-Karottencremesuppe</b> A,G mit Croutons natur A <b>BIO-Grießkoch</b> A,G Tipp: Mit Kakao - bestreuen!	<b>BIO-Gemüsebouillon</b> L mit BIO-Sternchen A <b>BIO-Kidneybohnen-</b> A,C,G <b>burger</b> mit BIO-Paradeissauce A,G und Fit-Gemüse natur G	<b>BIO-Pizza Cardinale</b> A,G dazu Sport-Mix Salat - BIO-Apfel -
Smile Menü C (ohne Schweinefleisch)		<b>Polpetti in Saft</b> A,C,M vom Rind mit BIO-Reis - und BIO-Karotten G mit Erbsen natur Vanillepudding G	<b>BIO-Karottencremesuppe</b> A,G mit Croutons natur A <b>BIO-Grießkoch</b> A,G Tipp: Mit Kakao - bestreuen!	<b>BIO-Gemüsebouillon</b> L mit BIO-Sternchen A <b>BIO-Kidneybohnen-</b> A,C,G <b>burger</b> mit BIO-Paradeissauce A,G und Fit-Gemüse natur G	<b>BIO-Pizza Cardinale</b> A,G dazu Sport-Mix Salat - BIO-Apfel -
Wahl-Hauptspeisen (können täglich gewählt werden):	Wahl-Hauptspeise 1 (vegetarisch) <b>Ravioli in</b> A,C,G <b>Käsesauce</b> dazu roter Rübensalat -	Wahl-Hauptspeise 2 (ohne Schweinefleisch) <b>Erdäpfel-</b> A,C,G <b>Nudelaufauf</b> mit Faschiertem dazu roter Rübensalat -			

Wir wünschen frohe Ostern!

Voll viel BIO: ganze 60 %!



Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: [www.smilemenues.at/regional](http://www.smilemenues.at/regional)

[www.smilemenues.at](http://www.smilemenues.at)

Alle Menülinien sind ÖGE-zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://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

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

vegetarische Speise



# DEIN SPEISEPLAN

Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 18

28.04. - 02.05.2025

Eine Marke von GOURMET

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Smile Menü A (vegetarisch)	Linsen <sup>A,G,L,M</sup> mit Serviettenknödel <sup>A,C,G</sup> BIO-Apfel -	BIO-Gnocchi <sup>A</sup> mit Frischkäsesauce <sup>A,G</sup> dazu roter Rübensalat - Süßer Dinkelreis <sup>A,G</sup>	Gemüse Eintropfsuppe <sup>A,C,L</sup> Erdäpfel-Karfiol - <sup>C,G</sup> Auflauf dazu Gurkensalat -		BIO-Gemüsebouillon <sup>L</sup> mit Vollkornfrittaten <sup>C,G</sup> Rollgerstehen <sup>A,G,L</sup> mit BIO-Reis - mit BIO-Paradeissauce <sup>A,G</sup> dazu Eisbergsalat -
Smile Menü B (Mischkost)	Mildes Schweinsgulasch <sup>A,G</sup> mit Serviettenknödel <sup>A,C,G</sup> BIO-Apfel -	BIO-Gnocchi <sup>A</sup> mit Frischkäsesauce <sup>A,G</sup> dazu roter Rübensalat - Süßer Dinkelreis <sup>A,G</sup>	Gemüse Eintropfsuppe <sup>A,C,L</sup> Erdäpfel-Karfiol - <sup>C,G</sup> Auflauf dazu Gurkensalat -	Wir wünschen einen schönen Feiertag!	BIO-Gemüsebouillon <sup>L</sup> mit Vollkornfrittaten <sup>C,G</sup> Fischlabbchen <sup>A,C,D,G</sup> mit BIO-Reis - mit BIO-Paradeissauce <sup>A,G</sup> dazu Eisbergsalat -
Smile Menü C (ohne Schweinefleisch)	Hühnerrahmgulasch <sup>A,G</sup> mit Serviettenknödel <sup>A,C,G</sup> BIO-Apfel -	BIO-Gnocchi <sup>A</sup> mit Frischkäsesauce <sup>A,G</sup> dazu roter Rübensalat - Süßer Dinkelreis <sup>A,G</sup>	Gemüse Eintropfsuppe <sup>A,C,L</sup> Erdäpfel-Karfiol - <sup>C,G</sup> Auflauf dazu Gurkensalat -		BIO-Gemüsebouillon <sup>L</sup> mit Vollkornfrittaten <sup>C,G</sup> Fischlabbchen <sup>A,C,D,G</sup> mit BIO-Reis - mit BIO-Paradeissauce <sup>A,G</sup> dazu Eisbergsalat -
Wahl-Hauptspeisen (können täglich gewählt werden):	Wahl-Hauptspeise 1 (vegetarisch)  BIO-Penne <sup>A</sup> mit Gemüsebölgnese <sup>A,L</sup> und Hartkäse gerieben <sup>C,G</sup>	Wahl-Hauptspeise 2 (ohne Schweinefleisch) Erdäpfelgulasch <sup>A</sup> mit Hühnerfrankfurtern Tipp: Mit Gebäck servieren!			

Voll viel BIO: ganze 60 %!



Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: [www.smilemenues.at/regional](http://www.smilemenues.at/regional)

[www.smilemenues.at](http://www.smilemenues.at)



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

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

MP\_ECA412

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

vegetarische Speise