



# DEIN SPEISEPLAN

Kleinkindgruppe

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 3

13.01. - 17.01.2025

Eine Marke von GOURMET

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Smile Menü A</b> (vegetarisch)	<b>Polentataler</b> mit cremigem G Erdäpfelpüree und Kaisergemüse natur G Birnenkompott -	<b>BIO-Spiralen A mit Basilikumsauce</b> A,G dazu Gurkensalat - BIO-Äpfel -	Milde Broccolicremesuppe A,G <b>BIO-Milchrahmstrudel</b> A,C,G mit Vanillesauce G	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A <b>Gemüsefleckerl</b> A,C,G dazu Gärtner-Mix Salat	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Sternchen A <b>BIO-Reis mit milder</b> A,G <b>BIO-Paradeissauce</b> dazu Eisbergsalat -
<b>Smile Menü B</b> (Mischkost)	<b>FleischlÄibchen</b> A,C in Saft vom Rind mit cremigem G Erdäpfelpüree und Kaisergemüse natur G Birnenkompott -	<b>BIO-Spiralen A mit Basilikumsauce</b> A,G dazu Gurkensalat - BIO-Äpfel -	Milde Broccolicremesuppe A,G <b>BIO-Milchrahmstrudel</b> A,C,G mit Vanillesauce G	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A <b>Putenschinken-</b> A <b>Vollkornfleckerl</b> dazu Gärtner-Mix Salat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Sternchen A <b>BIO-Reis mit milder</b> A,G <b>BIO-Paradeissauce</b> dazu Eisbergsalat -
<b>Smile Menü C</b> (ohne Schweinefleisch)	<b>FleischlÄibchen</b> A,C in Saft vom Rind mit cremigem G Erdäpfelpüree und Kaisergemüse natur G Birnenkompott -	<b>BIO-Spiralen A mit Basilikumsauce</b> A,G dazu Gurkensalat - BIO-Äpfel -	Milde Broccolicremesuppe A,G <b>BIO-Milchrahmstrudel</b> A,C,G mit Vanillesauce G	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A <b>Putenschinken-</b> A <b>Vollkornfleckerl</b> dazu Gärtner-Mix Salat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Sternchen A <b>BIO-Reis mit milder</b> A,G <b>BIO-Paradeissauce</b> dazu Eisbergsalat -
<b>Wahl-Hauptspeisen</b> (können täglich gewählt werden):	<b>Wahl-Hauptspeise 1</b> (vegetarisch) <b>Eierhörnchen</b> A,C dazu roter Rübensalat -	<b>Wahl-Hauptspeise 2</b> (ohne Schweinefleisch) <b>BIO-Fleischpala-</b> A,C,G <b>tschinken vom Rind</b> mit BIO-Salzerdäpfeln - mit milder A,G mit BIO-Paradeissauce			

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

Kleinkindgruppe

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 4

20.01. - 24.01.2025

Eine Marke von GOURMET

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Smile Menü A (vegetarisch)</b>	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Backerbsen A,C,G <b>Erdäpfelgratin</b> C,G dazu roter Rübensalat -	<b>BIO-Kidneybohnenburger</b> A,C,G mit BIO-Reis - mit milder A,G BIO-Paradeissauce BIO-Apfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Suppenudeln A <b>Mildes vegetarisches Paprika-Rahm-Ragout</b> A,G mit BIO-Kaiserspätzle A,C dazu Gurkensalat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Mini-Semmelknödel A,C,G <b>Gemüsenuggets</b> A,G,N BIO-Risipisi - und Joghurt - C,G,M Kräutersauce dazu Sport-Mix Salat -	<b>Milder BIO-Cremespinat</b> A,G BIO-Omelette C,G mit Erdäpfelwürfeln A Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G,H
<b>Smile Menü B (Mischkost)</b>	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Backerbsen A,C,G <b>Erdäpfel-Nudelauflauf</b> A,C,G m. Faschiertem v. Rind dazu roter Rübensalat -	<b>BIO-Kidneybohnenburger</b> A,C,G mit BIO-Reis - mit milder A,G BIO-Paradeissauce BIO-Apfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Suppenudeln A <b>Mildes BIO-Paprikahendragout</b> A,G mit BIO-Kaiserspätzle A,C dazu Gurkensalat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Mini-Semmelknödel A,C,G <b>Knusprige Fischstäbchen</b> A,D BIO-Risipisi - und Joghurt - C,G,M Kräutersauce dazu Sport-Mix Salat -	<b>Milder BIO-Cremespinat</b> A,G BIO-Omelette C,G mit Erdäpfelwürfeln A Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G,H
<b>Smile Menü C (ohne Schweinefleisch)</b>	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Backerbsen A,C,G <b>Erdäpfel-Nudelauflauf</b> A,C,G m. Faschiertem v. Rind dazu roter Rübensalat -	<b>BIO-Kidneybohnenburger</b> A,C,G mit BIO-Reis - mit milder A,G BIO-Paradeissauce BIO-Apfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Suppenudeln A <b>Mildes BIO-Paprikahendragout</b> A,G mit BIO-Kaiserspätzle A,C dazu Gurkensalat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Mini-Semmelknödel A,C,G <b>Knusprige Fischstäbchen</b> A,D BIO-Risipisi - und Joghurt - C,G,M Kräutersauce dazu Sport-Mix Salat -	<b>Milder BIO-Cremespinat</b> A,G BIO-Omelette C,G mit Erdäpfelwürfeln A Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G,H
<b>Wahl-Hauptspeisen (können täglich gewählt werden):</b>	<b>Wahl-Hauptspeise 1 (vegetarisch)</b> <b>Kürbistortellini</b> A,C,G in Frischkäsesauce dazu roter Rübensalat	<b>Wahl-Hauptspeise 2 (ohne Schweinefleisch)</b> <b>Hühnercevapcici</b> A,C,M mild gewürzt mit BIO-Reis - und Erbsen-Maisgemüse G natur			

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

Kleinkindgruppe

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 5

27.01. - 31.01.2025

Eine Marke von GOURMET

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Smile Menü A (vegetarisch)</b>	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Teigmuscheln A <b>Vollkorn-Krautfleckerl</b> A dazu roter Rübensalat -	Erdäpfelcremesuppe A,G,L <b>BIO-Milchreis</b> G Tipp: Mit Kakao - bestreuen!	<b>BIO-Spaghetti kurz A mit Gemüsebolognese</b> A,L dazu Gurkensalat - BIO-Apfel -	<b>Erdäpfel- A,G Frischkäselaiabchen</b> mit Mediterraner A Gemüsepfanne dazu Chinakohlsalat - Grießpudding A,G	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Eierschöberl A,C <b>Gemüseschnitzel</b> A,C,G,L Erdäpfelsalat M
<b>Smile Menü B (Mischkost)</b>	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Teigmuscheln A <b>Vollkorn-Krautfleckerl</b> A dazu roter Rübensalat -	Erdäpfelcremesuppe A,G,L <b>BIO-Milchreis</b> G Tipp: Mit Kakao - bestreuen!	<b>BIO-Spaghetti kurz A mit mildem Rindssugo</b> A,L Bolognese dazu Gurkensalat - BIO-Apfel -	<b>Erdäpfel- A,G Frischkäselaiabchen</b> mit Mediterraner A Gemüsepfanne dazu Chinakohlsalat - Grießpudding A,G	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Eierschöberl A,C <b>Hühnerbruststücke</b> A,C,G <b>knusprig gebacken</b> Erdäpfelsalat M
<b>Smile Menü C (ohne Schweinefleisch)</b>	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Teigmuscheln A <b>Vollkorn-Krautfleckerl</b> A dazu roter Rübensalat -	Erdäpfelcremesuppe A,G,L <b>BIO-Milchreis</b> G Tipp: Mit Kakao - bestreuen!	<b>BIO-Spaghetti kurz A mit mildem Rindssugo</b> A,L Bolognese dazu Gurkensalat - BIO-Apfel -	<b>Erdäpfel- A,G Frischkäselaiabchen</b> mit Mediterraner A Gemüsepfanne dazu Chinakohlsalat - Grießpudding A,G	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Eierschöberl A,C <b>Hühnerbruststücke</b> A,C,G <b>knusprig gebacken</b> Erdäpfelsalat M
<b>Wahl-Hauptspeisen (können täglich gewählt werden):</b>	<b>Wahl-Hauptspeise 1 (vegetarisch)</b> <b>Reisblumen</b> A,C,G und feinem Rahmgemüse A,G	<b>Wahl-Hauptspeise 2 (ohne Schweinefleisch)</b> <b>Polpetti in Saft</b> A,C,M vom Rind mit BIO-Salzerdäpfeln -			

Speiseplanänderungen, Druck- und Sitzfehler 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

Kleinkindgruppe

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 6

03.02. - 07.02.2025

Eine Marke von GOURMET

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Smile Menü A</b> (vegetarisch)	<b>Gemüseglasch</b> <sup>A,G</sup> mit BIO-Kaiserspätzle <sup>A,C</sup> BIO-Äpfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Backerbsen <sup>A,C,G</sup> <b>Rollgersteherzen</b> <sup>A,G,L</sup> mit BIO-Petersilerdäpfeln - und gebundenem <sup>A,G</sup> Gemüse Florenz	<b>Vollkornmakkaroni</b> <sup>A</sup> <b>mit mildem</b> <sup>A,C,G,L</sup> <b>Linsensugo</b> dazu roter Rübensalat - BIO-Äpfelmus -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Reibteig <sup>A,C</sup> <b>Gemüsebällchen</b> <sup>A,C,G,L,N</sup> mit BIO-Reis - mit Paradeisragout - dazu Gärtner-Mix Salat	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Suppenudeln <sup>A</sup> <b>Süßkartoffelbärchen</b> <sup>A,C</sup> mit cremigem <sup>G</sup> Erdäpfelpüree dazu Chinakohlsalat -
<b>Smile Menü B</b> (Mischkost)	<b>Hühnerrahmgulasch</b> <sup>A,G</sup> mit BIO-Kaiserspätzle <sup>A,C</sup> BIO-Äpfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Backerbsen <sup>A,C,G</sup> <b>Fischlaibchen</b> <sup>A,C,D,G</sup> mit BIO-Petersilerdäpfeln - und gebundenem <sup>A,G</sup> Gemüse Florenz	<b>Vollkornmakkaroni</b> <sup>A</sup> <b>mit mildem</b> <sup>A,C,G,L</sup> <b>Linsensugo</b> dazu roter Rübensalat - BIO-Äpfelmus -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Reibteig <sup>A,C</sup> <b>Mildes Reisfleisch</b> <sup>A</sup> <b>vom Huhn</b> dazu Gärtner-Mix Salat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Suppenudeln <sup>A</sup> <b>Süßkartoffelbärchen</b> <sup>A,C</sup> mit cremigem <sup>G</sup> Erdäpfelpüree dazu Chinakohlsalat -
<b>Smile Menü C</b> (ohne Schweinefleisch)	<b>Hühnerrahmgulasch</b> <sup>A,G</sup> mit BIO-Kaiserspätzle <sup>A,C</sup> BIO-Äpfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Backerbsen <sup>A,C,G</sup> <b>Fischlaibchen</b> <sup>A,C,D,G</sup> mit BIO-Petersilerdäpfeln - und gebundenem <sup>A,G</sup> Gemüse Florenz	<b>Vollkornmakkaroni</b> <sup>A</sup> <b>mit mildem</b> <sup>A,C,G,L</sup> <b>Linsensugo</b> dazu roter Rübensalat - BIO-Äpfelmus -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Reibteig <sup>A,C</sup> <b>Mildes Reisfleisch</b> <sup>A</sup> <b>vom Huhn</b> dazu Gärtner-Mix Salat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Suppenudeln <sup>A</sup> <b>Süßkartoffelbärchen</b> <sup>A,C</sup> mit cremigem <sup>G</sup> Erdäpfelpüree dazu Chinakohlsalat -
<b>Wahl-Hauptspeisen</b> (können täglich gewählt werden):	<b>Wahl-Hauptspeise 1</b> (vegetarisch) <b>Gemüse-Hörnchenauflauf</b> <sup>A,G,L</sup>	<b>Wahl-Hauptspeise 2</b> (ohne Schweinefleisch) <b>Mildes Hühner-</b> <sup>A,G</sup> <b>geschnetzeltes nach</b> <b>Gärtnerinnen Art</b> mit Semmelknödeln <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)

[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

Kleinkindgruppe

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 7

10.02. - 14.02.2025

Eine Marke von GOURMET

Speiseplanänderungen, Druck- und Sitzfehler vorbehalten

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Smile Menü A (vegetarisch)</b>	BIO-Kichererbsen- A,G Karottensuppe <b>Erdäpfelnudeln</b> A,C,G mit Mohnzucker - BIO-Apfelmus -	<b>Erdäpfelgulasch</b> A <b>vegetarisch</b> Tipp: Mit Gebäck - servieren! BIO-Apfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A <b>Zartweizen-</b> A,C,G <b>Gemüse-Risotto</b> dazu Gurkensalat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Vollkornfrittaten C,G <b>BIO-Spaghetti kurz</b> A mit <b>milder</b> A,F,L <b>Sojabolognese</b> dazu Gärtner-Mix Salat	<b>Reisblumen</b> A,C,G mit Paradeisragout - dazu Chinakohlsalat - Joghurt-Topfencreme G
<b>Smile Menü B (Mischkost)</b>	BIO-Kichererbsen- A,G Karottensuppe <b>Erdäpfelnudeln</b> A,C,G mit Mohnzucker - BIO-Apfelmus -	<b>Erdäpfelgulasch</b> A mit <b>Hühnerfrankfurtern</b> Tipp: Mit Gebäck - servieren! BIO-Apfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A <b>Zartweizen-</b> A,C,G <b>Gemüse-Risotto</b> dazu Gurkensalat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Vollkornfrittaten C,G <b>BIO-Spaghetti kurz</b> A mit <b>milder</b> A,F,L <b>Sojabolognese</b> dazu Gärtner-Mix Salat -	<b>Polpetti vom Rind</b> A,C,M in <b>Paradeissauce</b> mit BIO-Reis - dazu Chinakohlsalat - Joghurt-Topfencreme G
<b>Smile Menü C (ohne Schweinefleisch)</b>	BIO-Kichererbsen- A,G Karottensuppe <b>Erdäpfelnudeln</b> A,C,G mit Mohnzucker - BIO-Apfelmus -	<b>Erdäpfelgulasch</b> A mit <b>Hühnerfrankfurtern</b> Tipp: Mit Gebäck - servieren! BIO-Apfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A <b>Zartweizen-</b> A,C,G <b>Gemüse-Risotto</b> dazu Gurkensalat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Vollkornfrittaten C,G <b>BIO-Spaghetti kurz</b> A mit <b>milder</b> A,F,L <b>Sojabolognese</b> dazu Gärtner-Mix Salat -	<b>Polpetti vom Rind</b> A,C,M in <b>Paradeissauce</b> mit BIO-Reis - dazu Chinakohlsalat - Joghurt-Topfencreme G
<b>Wahl-Hauptspeisen (können täglich gewählt werden):</b>	<b>Wahl-Hauptspeise 1 (vegetarisch)</b> <b>BIO-Gnocchi</b> A mit <b>milder</b> A,G <b>BIO-Paradeissauce</b>	<b>Wahl-Hauptspeise 2 (ohne Schweinefleisch)</b> <b>Einmachhuhn</b> A,G,L mit Erdäpfelknödeln A,C			

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

Kleinkindgruppe

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 8

17.02. - 21.02.2025

Eine Marke von GOURMET

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Smile Menü A (vegetarisch)</b>	<b>Milde Linsenasagne</b> A,G,L dazu roter Rübensalat - Gemischtes Kompott -	<b>Polentaschnitte mit Frischkäsesauce</b> A,G und BIO-Karotten G mit Erbsen natur BIO-Apfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Sternchen A <b>BIO-Kaiserspätzle mit Paprika-Rahmsauce</b> A,G dazu Gurkensalat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Backerbsen A,C,G <b>Karfiol-Käsemedaillons</b> A,C,G mit BIO-Salzerdäpfeln- und Schnittlauchsauce C,G,M dazu Eisbergsalat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Teigmuscheln A <b>Erdäpfelknödel</b> A,C mit Feinschmeckersaft A,L dazu Sport-Mix Salat -
<b>Smile Menü B (Mischkost)</b>	<b>Milde Linsenasagne</b> A,G,L dazu roter Rübensalat - Gemischtes Kompott -	<b>Faschierter Braten vom Rind</b> A,C,L mit cremigem G Erdäpfelpüree und BIO-Karotten G mit Erbsen natur BIO-Apfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Sternchen A <b>BIO-Kaiserspätzle mit Paprika-Rahmsauce</b> A,G dazu Gurkensalat -	<b>Panierte Piratenbeute</b> A,D mit BIO-Salzerdäpfeln- und Schnittlauchsauce C,G,M dazu Eisbergsalat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Teigmuscheln A <b>Putenwurstknödel</b> A,C mit Feinschmeckersaft A,L dazu Sport-Mix Salat -
<b>Smile Menü C (ohne Schweinefleisch)</b>	<b>Milde Linsenasagne</b> A,G,L dazu roter Rübensalat - Gemischtes Kompott -	<b>Faschierter Braten vom Rind</b> A,C,L mit cremigem G Erdäpfelpüree und BIO-Karotten G mit Erbsen natur BIO-Apfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Sternchen A <b>BIO-Kaiserspätzle mit Paprika-Rahmsauce</b> A,G dazu Gurkensalat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Backerbsen A,C,G <b>Panierte Piratenbeute</b> A,D mit BIO-Salzerdäpfeln- und Schnittlauchsauce C,G,M dazu Eisbergsalat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Teigmuscheln A <b>Putenwurstknödel</b> A,C mit Feinschmeckersaft A,L dazu Sport-Mix Salat -
<b>Wahl-Hauptspeisen (können täglich gewählt werden):</b>	<b>Wahl-Hauptspeise 1 (vegetarisch)</b> <b>Makkaroniauflauf</b> A,C,G dazu roter Rübensalat -	<b>Wahl-Hauptspeise 2 (ohne Schweinefleisch)</b> <b>Milde Hascheehörnchen vom Huhn</b> AL dazu roter Rübensalat -			

Speiseplanänderungen, Druck- und Sitzfehler 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

Kleinkindgruppe

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 9

24.02. - 28.02.2025

Eine Marke von GOURMET

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Smile Menü A (vegetarisch)</b>	<b>Champignonsauce</b> A,G mit BIO-Reis - dazu roter Rübensalat - Birnenkompott -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Fantasienudeln A <b>Linsen</b> A,G,L,M mit mildem A,C,G Serviettenknödel	Milde BIO-Erbensencreme- A,G suppe <b>BIO-Grießkoch</b> A,G Tipp: Mit Kakao - bestreuen!	<b>Vollkornspaghetti</b> A mit <b>Frischkäsesauce</b> A,G dazu Chinakohlsalat - BIO-Naturjoghurt G Tipp: Mit Obst - servieren!	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Vollkornfrittaten C,G <b>Karfiolröschen</b> A,C,G <b>gebacken</b> mit BIO-Salzerdäpfeln - und Schnittlauchsauce C,G,M dazu Eisbergsalat -
<b>Smile Menü B (Mischkost)</b>	<b>Schweinsgchnetzeltes</b> A,G mit BIO-Reis - dazu roter Rübensalat - Birnenkompott -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Fantasienudeln A <b>Linsen</b> A,G,L,M mit mildem A,C,G Serviettenknödel	Milde BIO-Erbensencreme- A,G suppe <b>BIO-Grießkoch</b> A,G Tipp: Mit Kakao - bestreuen!	<b>Vollkornspaghetti</b> A mit <b>milder Puten-carbonarasauce</b> A,C,G dazu Chinakohlsalat - BIO-Naturjoghurt G Tipp: Mit Obst - servieren!	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Vollkornfrittaten C,G <b>Karfiolröschen</b> A,C,G <b>gebacken</b> mit BIO-Salzerdäpfeln - und Schnittlauchsauce C,G,M dazu Eisbergsalat -
<b>Smile Menü C (ohne Schweinefleisch)</b>	<b>Rindgchnetzeltes</b> A mit BIO-Reis - dazu roter Rübensalat - Birnenkompott -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Fantasienudeln A <b>Linsen</b> A,G,L,M mit mildem A,C,G Serviettenknödel	Milde BIO-Erbensencreme- A,G suppe <b>BIO-Grießkoch</b> A,G Tipp: Mit Kakao - bestreuen!	<b>Vollkornspaghetti</b> A mit <b>milder Puten-carbonarasauce</b> A,C,G dazu Chinakohlsalat - BIO-Naturjoghurt G Tipp: Mit Obst - servieren!	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit Vollkornfrittaten C,G <b>Karfiolröschen</b> A,C,G <b>gebacken</b> mit BIO-Salzerdäpfeln - und Schnittlauchsauce C,G,M dazu Eisbergsalat -
<b>Wahl-Hauptspeisen (können täglich gewählt werden):</b>	<b>Wahl-Hauptspeise 1 (vegetarisch)</b> <b>Milde Gemüselasagne</b> A,G,L dazu roter Rübensalat -	<b>Wahl-Hauptspeise 2 (ohne Schweinefleisch)</b> Mildes Reisfleisch A vom Huhn dazu mildes M Essiggurkerl			

Speiseplanänderungen, Druck- und Sitzfehler 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

Kleinkindgruppe

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 10

03.03. - 07.03.2025

Eine Marke von GOURMET

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Smile Menü A (vegetarisch)	Erdäpfel-Karfiol- C,G Auflauf dazu roter Rübensalat - BIO-Äpfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A <b>Gemüselaiichen</b> A,C,G mit BIO-Reis - und BIO-Mais G	<b>Linsenbällchen</b> G mit cremigem G Erdäpfelpüree und Fit-Gemüse natur G Birnen-Apfelmus -	Grießnockerlsuppe A,C,L <b>Spinatravioli</b> A,C,G <b>in Paradeissauce</b> dazu Chinakohlsalat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Backerbsen A,C,G <b>Milder Mexikanischer- A Eintopf</b> mit duftendem - Jasminreis dazu Sport-Mix Salat -
Smile Menü B (Mischkost)	Erdäpfel-Karfiol- C,G Auflauf dazu roter Rübensalat - BIO-Äpfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A <b>BIO-Hirse-Zucchini-</b> A,C,M <b>Rindfleischlaiichen</b> mit BIO-Reis - und BIO-Mais G	<b>Seehechnuggets</b> A,D,F,L <b>im Backteig</b> mit cremigem G Erdäpfelpüree und Fit-Gemüse natur G Birnen-Apfelmus -	Grießnockerlsuppe A,C,L <b>Spinatravioli</b> A,C,G <b>in Paradeissauce</b> dazu Chinakohlsalat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Backerbsen A,C,G <b>Tex-Mex im Topf</b> A,C,M <b>mit Hühnerfleischbällchen</b> mit duftendem - Jasminreis dazu Sport-Mix Salat -
Smile Menü C (ohne Schweinefleisch)	Erdäpfel-Karfiol- C,G Auflauf dazu roter Rübensalat - BIO-Äpfel -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Buchstaben A <b>BIO-Hirse-Zucchini-</b> A,C,M <b>Rindfleischlaiichen</b> mit BIO-Reis - und BIO-Mais G	<b>Seehechnuggets</b> A,D,F,L <b>im Backteig</b> mit cremigem G Erdäpfelpüree und Fit-Gemüse natur G Birnen-Apfelmus -	Grießnockerlsuppe A,C,L <b>Spinatravioli</b> A,C,G <b>in Paradeissauce</b> dazu Chinakohlsalat -	Milde BIO-Gemüsebouillon L mit BIO-Backerbsen A,C,G <b>Tex-Mex im Topf</b> A,C,M <b>mit Hühnerfleischbällchen</b> mit duftendem - Jasminreis dazu Sport-Mix Salat -
Wahl-Hauptspeisen (können täglich gewählt werden):	<b>Wahl-Hauptspeise 1</b> (vegetarisch) <b>BIO-Farfalle</b> A <b>mit milder</b> A,G <b>BIO-Paradeissauce</b> dazu roter Rübensalat -	<b>Wahl-Hauptspeise 2</b> (ohne Schweinefleisch) <b>Hühnerrahmgulasch</b> A,G mit BIO-Kaiserspätzle A,C dazu roter Rübensalat -			

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.