

Unser Speisengebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN

Hort Sonderkostform

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 19

04.05. - 08.05.2026

Eine Marke von GOURMET

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfreies Menü	Hühnercurry M mit Basmatireis	Alaska-Seelachswürfel D,F,G in Dillsauce mit Salzerdäpfeln	Erdäpfel- C,G Broccoliauflauf mit Kräutersauce	Hascheespiralen L	Marillenpalatschinken C,G mit Birnenkompott
Laktosefreies Menü	Mohnnudeln A,C mit Apfelmus	Letschogemüse - mit Reis	Seelachsfilet in A,D Tomaten-Basilikumsauce mit grünen Bandnudeln	Faschierter Braten C,G,L vom Rind mit Püree	Linsen-Gemüseintopf L,M mit Bratkartoffeln

Geht nicht!
Gibt's nicht!

Voll viel BIO: ganze 60 %!



Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/regional

www.smilemenues.at



- 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.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

vegetarisch

MP_EC4410

Unser Speisengebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN

Hort Sonderkostform

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 20

11.05. - 15.05.2026

Eine Marke von GOURMET

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfreies Menü	MSC-Wildlachsstücke ^{D,G} in Rahmsauce mit Salzerdäpfeln	Chili con Carne mit Reis	Milchreis ^G mit Beerenröster	Wir wünschen einen schönen Feiertag!	Putenschinkennudeln
Laktosefreies Menü	Gemüsepaella mit Paradeisragout	Topfen-Hirseauflauf ^{C,G} mit Himbeermus	Erdäpfel- ^{C,G} Broccoliauflauf mit Kräutersauce		Backfisch ^D mit Petersilerdäpfeln

Geht nicht!
Gibt's nicht!

Voll viel BIO: ganze 60 %!



Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/regional

www.smilemenues.at



- 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.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

vegetarisch

MP_EC4410

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN

Hort Sonderkostform

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 21

18.05. - 22.05.2026

Eine Marke von GOURMET

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfreies Menü	Kichererbseneintopf mit Jasminreis	Mini-Penne G mit Blattspinat-Basilikumsauce	Reisfleisch vom Huhn	Kaiserschmarren G,G mit Zwetschkenröster	Backfisch D mit Petersilerdäpfeln
Laktosefreies Menü	Rindgulasch mit Spiralen	MSC-Lachsballchen A,D,L mit Tomatenragout und Reis	Apfelstrudel mit A,F milchfreier Vanillesc.	Putenschinkennudeln	Cremespinat G mit Röstinchen

Geht nicht! Gibt's nicht!

Voll viel BIO:
ganze 60 %!



Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/regional

www.smilemenues.at



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide	E = Erdnuss	L = Sellerie
B = Krebstiere	F = Soja	M = Senf
C = Ei	G = Milch oder Laktose	N = Sesam
D = Fisch	H = Schalenfrüchte	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

vegetarisch

MP_EC410

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN

Hort Sonderkostform

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 22

25.05. - 29.05.2026

Eine Marke von GOURMET

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfreies Menü	Wir wünschen einen schönen Feiertag!	Faschierter Braten ^{C,G,L} vom Rind mit Püree	Spiralen ^{C,D,G} in Spinat-Lachssauce	Röstinchen mit Ratatouille	Spaghetti ^L mit Sauce Bolognese
Laktosefreies Menü		Penne Primavera ^{A,C}	Kichererbseneintopf mit Jasminreis	MSC-Goldhirse-Fischli ^{A,C,D,M} mit Petersilerdäpfeln und Feinschmeckergemüse	Kaiserschmarren ^{C,G} mit Zwetschenröster

Geht nicht! Gibt's nicht!

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/regional

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
- O = Sulfite
- D = Fisch
- H = Schalenfrüchte

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

vegetarisch

MP_EC410

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN

Hort Sonderkostform

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 23

01.06. - 05.06.2026

Eine Marke von GOURMET

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfreies Menü	Hühnercurry ^M mit Basmatireis	Alaska-Seelachswürfel ^{D,F,G} in Dillsauce mit Salzerdäpfeln	Erdäpfel- ^{C,G} Broccoliumlauf mit Kräutersauce	Wir wünschen einen schönen Feiertag!	Marillenpalatschinken ^{C,G} mit Birnenkompott
Laktosefreies Menü	Mohnnudeln ^{A,C} mit Apfelsmus	Letschogemüse - mit Reis	Seelachsfilet in ^{A,D} Tomaten-Basilikumsauce mit grünen Bandnudeln		Linsen-Gemüseintopf ^{L,M} mit Bratkartoffeln

Geht nicht! Gibt's nicht!

Voll viel BIO: ganze 60 %!



Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/regional

www.smilemenues.at



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide	E = Erdnuss	L = Sellerie
B = Krebstiere	F = Soja	M = Senf
C = Ei	G = Milch oder Laktose	N = Sesam
D = Fisch	H = Schalenfrüchte	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

vegetarisch

MP_EC4410

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN

Hort Sonderkostform

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 24

08.06. - 12.06.2026

Eine Marke von GOURMET

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfreies Menü	MSC-Wildlachsstücke ^{D,G} in Rahmsauce mit Salzerdäpfeln	Chili con Carne mit Reis	Milchreis ^G mit Beerenröster	Cremespinat ^G mit Röstinchen	Putenschinkennudeln
Laktosefreies Menü	Gemüsepaella mit Paradeisragout	Topfen-Hirseauflauf ^{C,G} mit Himbeermus	Erdäpfel- ^{C,G} Broccoliauflauf mit Kräutersauce	Hühnercurry ^M mit Basmatireis	Backfisch ^D mit Petersilerdäpfeln

Geht nicht! Gibt's nicht!

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/regional

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
 - O = Sulfite
 - D = Fisch
 - H = Schalenfrüchte

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

vegetarisch

MP_EC4410

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN

Hort Sonderkostform

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 25

15.06. - 19.06.2026

Eine Marke von GOURMET

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfreies Menü	Kichererbseneintopf mit Jasminreis	Mini-Penne G mit Blattspinat-Basilikumsauce	Reisfleisch vom Huhn	Kaiserschmarren G,G mit Zwetschkenröster	Backfisch D mit Petersilerdäpfeln
Laktosefreies Menü	Rindgulasch mit Spiralen	MSC-Lachsballchen A,D,L mit Tomatenragout und Reis	Apfelstrudel mit A,F milchfreier Vanillesc.	Putenschinkennudeln	Cremespinat G mit Röstinchen

Geht nicht! Gibt's nicht!

Voll viel BIO: ganze 60 %!



Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/regional

www.smilemenues.at



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide	E = Erdnuss	L = Sellerie
B = Krebstiere	F = Soja	M = Senf
C = Ei	G = Milch oder Laktose	N = Sesam
D = Fisch	H = Schalenfrüchte	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

vegetarisch

MP_EC410

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN

Hort Sonderkostform

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 26

22.06. - 26.06.2026

Eine Marke von GOURMET

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfreies Menü	Reisauflauf C,G mit Apfelkompott	Faschierter Braten C,G,L vom Rind mit Püree	Spiralen C,D,G in Spinat-Lachssauce	Röstinchen mit Ratatouille	Spaghetti L mit Sauce Bolognese
Laktosefreies Menü	Reisfleisch vom Huhn	Penne Primavera A,C	Kichererbseneintopf mit Jasminreis	MSC-Goldhirse-Fischli A,C,D,M mit Petersilerdäpfeln und Feinschmeckergemüse	Kaiserschmarren C,G mit Zwetschenröster

Geht nicht! Gibt's nicht!

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/regional

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.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

vegetarisch

MP_EC410