

DEIN SPEISEPLAN


GOURMET
KIDS

Woche 17

22.04.2024 - 26.04.2024

Montag



Obst
BIO-Spaghetti A,A1
Hartkäse gerieben C,G
Soße Bolognese mit Soja A,A1,F,L
Salat

Dienstag



BIO-Kartoffelrahmsuppe A,A1,G
BIO-Milchreis G
BIO-Sonnenblumenweckerl A,A1,A2,A3
Croutons natur A,A1
Apfelmus
Gemüsesticks mit Käse

Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (8) mit Phosphat

Mittwoch



BIO-Rindsgulasch mild A,A1
BIO-Babymöhren G
BIO-Basmatireis FAIRTRADE
BIO-Tomaten Sahnesoße A,A1,G
Joghurt

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag



MSC-Fischstäbchen gebacken A,A1,D
BIO-Stampfkartoffelpüree G
Ketchup mild
Salat
Obst



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



Cremige Käsenudeln A,A1,C,G
Rohkost

„In BIO sind wir Klassenbester!“



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

www.gourmet-kids.at

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
A5 = Dinkel
A6 = Kamut

B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch od. Laktose
H = Schalenfrüchte

H1 = Mandel
H2 = Haselnuss
H3 = Walnuss
H4 = Cashewnuss
H5 = Pecannuss
H6 = Paranuss

H7 = Pistazie
H8 = Macadamia- oder
Queenslandnuss
L = Sellerie
M = Senf

N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere



für die kleinen Gäste



Laktosefrei



Vegetarisch



Schweinefleischfrei

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

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.