

DEIN SPEISEPLAN

**GOURMET**
KIDS

Woche 18

29.04.2024 - 03.05.2024

Montag



Käsespätzle A,A1,C,G
Röstzwiebeln
Salat
Obst

Dienstag



BIO-Gemüselasagne A,A1,G,L
Rindfleischlasagne A,A1,G,L
Salat
Rohkost

Mittwoch

Tag der Arbeit

Donnerstag



BIO-Gemüsebouillon mild gewürzt L
Grießnockerl A,A1,C
BIO-Backerbsen A,A1,C,G
Semmel A,A1,A3
BIO-Zitronenkuchen A,A1,C

Freitag



MSC-Alaska- Seelachswürfel in
Tomaten- Mozzarellasoße A,A1,D,G
BIO-Stampfkartoffelpüree G
Salat
Obst

Zusatzstoffe:

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

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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.