

DEIN SPEISEPLAN


GOURMET
KIDS

Woche 19

06.05.2024 - 10.05.2024

Montag



BIO-Hühnerkeulen gebraten
BIO-Spiralen tricolore A,A1
BIO-Wiener Tomatensoße A,A1
Broccoli natur
Obst

Dienstag




Blümchensuppe A,A1,C,L
Gschupfte Mohnnudeln A,A1,C,G
BIO-Sonnenblumenweckerl A,A1,A2,A3
Marillenknödel mit Bröseln A,A1,C,G
BIO-Vanillesoße G
Rohkost

Zusatzstoffe:

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

Mittwoch



MSC-Kabeljaufilet gebacken A,A1,D
BIO-Satzkartoffeln
Cremige Sahnesoße G
Salat 
BIO-Cremespinat A,A1,G
BIO-Erbsen natur G
Joghurt

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag

Christi Himmelfahrt



WWF und
GOURMET
setzen sich
für klima-
freundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



BIO-Pizza Margherita A,A1,G
BIO-Pizza mit Käse und Putenschinken
A,A1,G
Gemüsesticks mit Kräuterquark
Obst

**„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“**



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.