

DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS

Woche 19

06.05.2024 - 10.05.2024

Montag



Salat
MSC-Fischnuggets A,A1,C,D,G
BIO-Stampfkartoffelpüree G

Dienstag



Salat
BIO-Rindfleischlasagne A,A1,G,L



Chili sin Carne mit Reis F

Zusatzstoffe:

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

Mittwoch



BIO-Backerbsen A,A1,C,G
BIO-Kaiserschmarren A,A1,C,G
Apfelmus



Erdäpfelrahmsuppe nach Mühlviertler Art GF G
Kaiserschmarren mit Zwetschenröster GF LF C,G

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag

Christi Himmelfahrt



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

„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.