

DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS

Woche 18

29.04.2024 - 03.05.2024

Montag



Salat
Bunter Hörnchennudeltopf mit
Fleischbällchen A,A1,C,G,M



Hüherrisotto mit Saft GF G,L

Dienstag



Obst
Florentiner Nudeln mit gebratenen
Hühnerbruststücken A,A1,C,G



Überbackene Hühnerbrust mit
Kartoffelpüree GF G

Zusatzstoffe:

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

Mittwoch

Tag der Arbeit

– Mit Brief und Siegel –
**Ausgewogen und
nachhaltig!**



Donnerstag



Salat
Hühner-Cordon-bleu A,A1,C,G
Riffelkartoffeln
Käsespätzle A,A1,C,G



glutenfreie Nudelsuppe
Marillenpalatschinken mit
Birnenkompott GF LF C,G



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



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

„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.