

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 17

22.04. - 26.04.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 1

Vollkornmakkaroni A

BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G
Pfirsichkompott



Jause 1

BIO-Kornspitz A,F
Gervais Natur G
roter Paprika



Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
Gouda G
roter Paprika

Dienstag



Tagesmenü 1

Goldtaler A,C

BIO-Petersilkartoffeln
Paprikarahmsauce A,G
Vanillepudding G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Hühnerschnitzel geb. A,C,G

BIO-Risipisi
dazu Sport Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Vanillepudding G



Jause 1

BIO-Sonnenblumen-weckerl A
Putenkrakauer
dazu Gurke

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L

Alaska-Seelachs "Müllerin-Art" A,D,G

BIO-Salzkartoffeln
BIO-Sonnengemüse



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L

Sonnenblümchen-Mais-Gemüseleibchen A,C,G

BIO-Reis
Tsatsiki G



Jause 1

Mischbrot A
Butterkäse G
gelber Paprika

Donnerstag



Tagesmenü 4

BIO-Karfiolcremesuppe A,G

mit Croutons natur A

BIO-Marillen-Palatschinken A,C,G

BIO-Milch G



Jause 1

BIO-Roggenbrot A

Putenschinken

dazu Essiggurkerl M



Jause 2

BIO-Roggenbrot A

BIO-Butter G

BIO-Äpfel

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Bunter Hörnchen- Nudeltopf mit

Fleischbällchen A,C,G,M

Roter Rübensalat O

Frischer Fruchtsalat



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M

Grillkartoffeln

dazu Gärtner Mix Salat

American Dressing C,G,M

Frischer Fruchtsalat



Jause 1

Schweizerbrot A

BIO-Gemüseaufstrich

BIO-Karotten

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



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch

E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte

L = Sellerie
M = Senf
N = Sesam
O = Sulfite

P = Lupinen
R = Weichtiere

www.gourmet-kids.at

50 % BIO-Anteil



laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 17

22.04. - 26.04.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Jause 2

BIO-Sonnenblumen-weckerl A

Kräutergervais G

dazu Gurke



Jause 2

Mischbrot A

Frühlingsaufstrich G,M

gelber Paprika



Jause 2

Schweizerbrot A

Emmentaler G

BIO-Karotten

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

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



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- | | | | |
|-----------------------------|------------------------|--------------|----------------|
| A = glutenhaltiges Getreide | E = Erdnuss | L = Sellerie | P = Lupinen |
| B = Krebstiere | F = Soja | M = Senf | R = Weichtiere |
| C = Ei | G = Milch oder Laktose | N = Sesam | |
| D = Fisch | H = Schalenfrüchte | O = Sulfite | |

www.gourmet-kids.at

50 % BIO-Anteil

