



DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg


GOURMET
KIDS

Woche 46

09.11. - 13.11.2020

Montag

BIO-Hackbraten A1,C,G

BIO-

Stampfkartoffelpüree G

Quark mit Marmelade

Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßungsmitteln
- (10) enthält Phenylalaninquelle
- (11) mit Zuckern und Süßungsmitteln
- (12) mit Zuckeraustauschstoffen
- (13) mit Säuerungsmitteln
- (14) mit Verdickungsmitteln
- (15) mit Emulgator

Dienstag

Kürbistortellini in

Friskäsesauce A1,C,G

frisches Obst der Saison

Mittwoch



BIO-

Broccolicremesuppe A1,G

Pancakes A1,C,G

Zwetschgkompott

Donnerstag



Rotes Süßkartoffel-

Curry A1,F,G,M

Jasminreis

BIO-

Möhrenkuchen A1,C,H2

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

Putencurrywurst M

Potato Wedges

Gemügesticks

„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.