

DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

GOURMET
KIDS

Woche 4

23.01. - 27.01.2023

für die kleinen Gäste



Laktosefrei



Vegetarisch



Schweinefleischfrei

Montag

MSC-Fischstäbchen
gebacken A,A1,D | 14
Erbsen-Möhrengemüse
Kartoffelpüree G | 13,15,8
Eis

Dienstag

Gemüselasagne A,A1,G
Joghurt mit Honig und Nüssen

Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(8) mit Phosphat
(13) mit Säuerungsmittel
(14) mit Verdickungsmittel
(15) mit Emulgator

Mittwoch

hausgemachte Currywurst
Pommes frites
Gemüsesticks

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



Donnerstag

Nudelsuppe
Nutellapalatschinken A,A1,C,F,G,H,H2
| 15
frisches Obst der Saison



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



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

Tomatensuppe mit Backerbsen
Bratensoße A,A1,A3,L | 13,14
Serviettenknödel A,A1,C,G
gemischter Salat

„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



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.