

DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg


GOURMET
KIDS

Woche 6

06.02. - 10.02.2023

für die kleinen Gäste



Laktosefrei



Vegetarisch



Schweinefleischfrei

Montag

Tomatensuppe
Pancakes A,A1,C,G
Beerenröster

Dienstag

Pfannkuchensuppe
BIO-
Spinatknödel A,A1,C,G
Basilikum-
Sahnesoße A,A1,G
frisches Obst

Zusatzstoffe:

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

Mittwoch

Cevapcici vom
Huhn A,A1,C,M | 8
Gurken- und
Tomatenscheiben
Reis nach "Großmutter's
Art" G
Tzatziki

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag

Pizzasemmeln mit
Salami und Käse
Blattsalat der Saison
Eis



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



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

MSC-Neptun-Nudeln
mit Tomaten-
Thunfischsoße A,A1,C,D
Joghurt mit Apfel,
Banane und
Schokostückchen

**„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 ausgewogeneren Mittagsverpflegung.

