

DEIN SPEISEPLAN

**GOURMET**
KIDS

Woche 17

22.04.2024 - 26.04.2024

für die kleinen Gäste

Laktosefrei

Vegetarisch

Schweinefleischfrei

Montag



Rigatoni

Soße Bolognese mit Soja A,A1,F,L
gemischter Salat
Schokokuchen

Dienstag



Pfannkuchensuppe

Gemüsebällchen mit Sesam-Panade

A,A1,C,G,L,N
Joghurt-Frischkäse-Dip
Kartoffelpüree G
Eis

Zusatzstoffe:

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

Mittwoch



MSC- Alaska Seelachs Müllerin Art

A,A1,D,G
Salzkartoffeln
Blattsalat der Saison

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag



Nudelsuppe

Nutellapfannkuchen A,A1,C,F,G,H,H2
frisches Obst



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



Hühnergchnetzeltes mit Bärlauch

A,A1,G
Gemüsesticks
Reis nach "Großmutter's Art" G
Joghurt mit Honig und Nüßen

„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



Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-5174Z.

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