

DEIN SPEISEPLAN

für die kleinen Gäste

Laktosefrei



Vegetarisch



Schweinefleischfrei



Montag



Pfannkuchensuppe
Rigatoni
Fruchtiges Tomatenragout
Blattsalat der Saison
Marmorkuchen

Dienstag



Nudelsuppe
BIO- Grießkoch nach Großmutter's
Art A,A1,G
Beerenröster

Zusatzstoffe:

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

Mittwoch



Hühnerkebab G
Reis nach "Großmutter's Art" G
Tomaten- und Gurkenscheiben
Tsatsiki
Eis

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag

Christi Himmelfahrt



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



MSC- Backfisch in knuspriger Reispnade D
Pommes frites
Remouladensoße
frisches Obst

„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	B = Krebstiere	H1 = Mandel	H7 = Pistazie	N = Sesam
A1 = Weizen	C = Ei	H2 = Haselnuss	H8 = Macadamia- oder Queenslandnuss	O = Sulfite
A2 = Roggen	D = Fisch	H3 = Walnuss	L = Sellerie	P = Lupinen
A3 = Gerste	E = Erdnuss	H4 = Cashewnuss	M = Senf	R = Weichtiere
A4 = Hafer	F = Soja	H5 = Pecannuss		
A5 = Dinkel	G = Milch od. Laktose	H6 = Paranuss		
A6 = Kamut	H = Schalenfrüchte			

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.