

DEIN SPEISEPLAN


GOURMET
KIDS

Woche 20

13.05.2024 - 17.05.2024

Montag



Tomatensuppe
**Locker-leichter Schmarren mit
Buttermilch flaumig gerührt** A,A1,C,G
Apfelkompott

Dienstag



Paprikahendragout A,A1,G
Kartoffelpüree G
Omas Gartengemüse
Eis

Mittwoch



Gemüsebouillon mit Backerbsen
BIO-Gemüselasagne A,A1,G,L
Blattsalat der Saison
frisches Obst

Donnerstag



MSC-Fischnuggets A,A1,C,D,G
Gemüstick
Potoatoe Wedges
Zitronenkuchen

Freitag



Nudelsuppe
BIO-Spinatknödel A,A1,C,G
Italienische Tomatensoße A,A1
gemischter Salat

Zusatzstoffe:

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

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



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



**„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



Laktosefrei

für die kleinen Gäste

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.