

DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

**GOURMET**
KIDS

Woche 11

10.03.2025 - 14.03.2025



Montag



**MSC-Alaska- Seelachswürfel in
Tomaten- MozzarellaSoße** A,A1,D,G
Gemüsesticks
Vollkorncouscous A,A1
Eis

Dienstag



BIO-Gemüselasagne A,A1,G,L
gemischter Salat der Saison
frisches Obst

Mittwoch



Tomatensuppe
BIO-Spinatknödel A,A1,C,G
BIO-Frischkäsesoße A,A1,G
Rote-Beete-Salat

Donnerstag



**Hühnergeschnetzeltes in
Kräuterrahmsauce** A,A1,G
Reis nach "Großmutter's Art" G
Gurkensalat mit Joghurdressing
Schokokuchen



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



Gemüsebouillon mit Brandteigschöberl
BIO-Pfannkuchen natur A,A1,C,G
wahlweise mit Puderzucker oder
Marmelade
frisches Obst

„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“



Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (8) mit Phosphat

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

www.gourmet-kids.at

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

 für die kleinen Gäste
laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.