

DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

GOURMET
KIDS

Woche 21

19.05.2025 - 23.05.2025



Montag



Hühnergeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce A,A1,G
Gemüsesticks
Reis nach "Großmutter's Art" G
Straciatella- Joghurt mit frischen Erdbeeren

Dienstag



MSC-Neptun-Nudeln mit Tomaten-Thunfischsoße A,A1,C,D
Gurkensalat
Eis

Mittwoch



Gemüsebouillon mit Brandteigschöberl
Pancakes A,A1,C,G
Warmes Sauerkirschenkompott
frisches Obst

Donnerstag



Bratensoße A,A1,L
Serviettenknödel mild gewürzt A,A1,C,G
gemischter Salat mit Balsamicodressing

Zitronenkuchen



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



Nudelsuppe
Chili sin Carne F
frische Semmel
Obst der Saison



**„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.

schweinefleischfrei
vegetarisch
laktosefrei
für die kleinen Gäste

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-51942.