

DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

GOURMET
KIDS

Woche 42

13.10.2025 - 17.10.2025



Montag



MSC-Alaska- Seelachswürfel in Tomaten- MozzarellaSoße A,A1,D,G
Gemüsesticks
Vollkorncouscous A,A1
Stracciatella- Joghurt mit Sauerkirschen

Dienstag



Gemüsebrühe mit Backerbsen
Kaiserschmarren A,A1,C,G
Apfelkompott
frisches Obst

Mittwoch



Hackbraten A,A1,C
Bäumchengemüse
Kartoffelschmarren
Eis

Donnerstag



Nudelsuppe
Bratensoße A,A1,L
Serviettenknödel A,A1,C,G
Gemüsesticks

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



Tortellini in Tomatensoße A,A1,C,G
Salat der Saison mit Essig-Öl-Dressing
Marmorkuchen

„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.