

DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

**GOURMET**
KIDS

Woche 43

20.10.2025 - 24.10.2025



Montag

 **MSC-Fischfilet Pomodoro** A,A1,D,G
BIO-Reis
Gemüsesticks
Eis

Dienstag

 **Gebackenes Hühnerschnitzel im Kürbismantel** A,A1,C,G
Pommes frites
Rote Beete-Salat
Schokokuchen

Mittwoch

  **Tomatensuppe mit Backerbsen Apfel-Linsen- Tortelli in Frischkäsesauce** A,A1,G
Feldsalat mit Balsamicodressing
Obst der Saison

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

Donnerstag

   **Nudelsuppe mit Wienerwürstchen Lebkuchenschmarren** A,A1,C,G,H,H2
frisches Obst
Zwetschgenkompott



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

   **Chili sin Carne** F
frische Semmel
Grießpudding mit Marmelade

„In BIO sind wir Klassenbester!“



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 = Sulfit
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 Speiseangebot 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.