

# DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

**GOURMET**  
KIDS

Woche 44

27.10.2025 - 31.10.2025



## Montag



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

## Dienstag



Tomatensuppe  
BIO-Risoni-Gemüsepfanne A,A1,F,G  
Chinakohl mit Joghurtdressing  
Zitronenkuchen

## Mittwoch



Hühnergchnetzeltes in  
Kräuterrahmsoße A,A1,G  
Gemüsesticks  
Kartoffelpüree G  
Eis

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

## Donnerstag



Falafel C  
BIO-Reis  
Tomaten- und Gurkenscheiben  
Tsatsiki



WWF Österreich  
und GOURMET  
setzen sich für  
klimafreundliche  
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

## Freitag



MSC- Backfisch in knuspriger  
Reispanade D  
Bäumchengemüse  
BIO-Cremepolenta G  
Remouladensoße  
Joghurt mit Honig und Nüssen

„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 = Sulfit  
P = Lupinen  
R = Weichtiere

[www.gourmet-kids.at](http://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](http://www.msc.org/at); MSC-C-51742.