

DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

GOURMET
KIDS

Woche 46

10.11.2025 - 14.11.2025



Montag

Soja-Bolognese-Soße
Feldsalat mit Joghurtdressing
Rigatoni
Zitronenkuchen

Dienstag

Pfannkuchensuppe
BIO-Kichererbseneintopf A,A1
frische Semmel
Obst der Saison

Mittwoch

Tomatensuppe
BIO- Grießkoch nach Großmutter
Art A,A1,G
Warmes Sauerkirschenkompott
frisches Obst

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

Donnerstag

Hackbraten A,A1,C
Bäumchengemüse
Gemüsesticks
Kartoffelpüree G
Eis



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

MSC- Alaska Seelachs Müllerin Art
A,A1,D,G
BIO-Babymöhren G
Salzkartoffeln
Stracciatellajoghurt mit Früchten

**„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-51942.