

DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

GOURMET
KIDS

Woche 7

09.02.2026 - 13.02.2026

Montag


Pfannkuchensuppe
BIO-Milchreis G
Beerenröster
frisches Obst



Dienstag


Wikinger Power-Bällchen A,A1,C,G,M
BIO-Erbisen-Möhrengemüse
Salzkartoffeln
Eis

Mittwoch


Sigis Sonnenblumen-Soja-Sugo
A,A1,F,L
Gemüsesticks
Rigatoni
Marmorkuchen

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!

Donnerstag


Nudelsuppe
Gemüsestrudel A,A1,C,G,L
BIO-Kräuterrahmsoupe A,A1,G
gemischter Salat




Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Freitag


MSC- Backfisch in knuspriger
Reispanade D
Pommes frites
Remouladensoße
Straciatella- Joghurt mit Sauerkirschen

„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-51742.