

DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

GOURMET
KIDS

Woche 18

27.04.2026 - 01.05.2026



Montag



Sigis Sonnenblumen-Soja-Sugo

A, A1, FL

Rigatoni

Gurkensalat

Dienstag



Gemüsebrühe mit Backerbsen

BIO- Grießkoch nach Großmutter

Art A, A1, G

Beerenröster

frisches Obst

Mittwoch



Hühnergeschnetzeltes in

Kräuterrahmsauce A, A1, G

Eissalat mit Essig-Öl-Dressing

Reis nach "Großmutter's Art" G

Eis

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

Donnerstag



MSC- Backfisch in knuspriger

Reispanade D

BIO-Erbsen-Möhrengemüse

Potatoe Wedges

Stracciatella- Joghurt mit

Sauerkirschen



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

Tag der Arbeit

„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-Weizen
A6 = Khorasan-Weizen

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 Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742