

# DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

**GOURMET**  
KIDS

**Woche 19**

04.05.2026 - 08.05.2026



**Montag**



Pfannkuchensuppe  
**BIO-Gemüselasagne** A,A1,G,L  
Eissalat mit Joghurdressing  
frisches Obst

**Dienstag**



**Würstchengulasch** A,A1  
Gemüsesticks  
Kartoffelpüree G  
Eis

**Mittwoch**



Tomatensuppe  
**Buttermilchscharren** A,A1,C,G  
Aprikosenmus

**Donnerstag**



**MSC-Fischfilet Pomodoro** A,A1,D,G  
Bäumchengemüse  
Reis nach "Großmutter's Art" G  
Schokopudding mit Kirschen



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

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

**Freitag**



**BIO-Gemüsenuggets** A,A1,C,G  
Pommes frites  
Gurkensalat  
Zitronenkuchen

**„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-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](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 Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at) MSC-C-51742