

DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

GOURMET
KIDS

Woche 42

12.10.2026 - 16.10.2026

GMS Salzweg 1

Montag



Nudelsuppe
BIO-Kartoffel-Gemüseauflauf
A,A1,G
Salat der Saison mit Joghurtdressing



Dienstag



Rindfleischlasagne A,A1,G,L
Karottensalat
Marmorkuchen

Mittwoch



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

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

Donnerstag



MSC-Goldhirse Fischli A,A1,C,D,M
Bäumchengemüse
Potatoe Wedges
Remouladensoße
frisches Obst



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



BIO-Gulasch mit grünen Bohnen
A,A1
Gemüsesticks
Semmel mit Frischkäse
Eis

**„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.

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

für die kleinen Gäste



laktosefrei



vegetarisch



schweinefleischfrei

