

DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS

Woche 16

15.04.2024 - 19.04.2024

Montag

Hühnergeschnetzeltes mit Bärlauch
A, A1, G
Röstlinchen
Salat
Wikinger Bällchen A, A1, C, G, M

Gebratene Hühnerkeule im Natursaft mit Reis GFLF G

Dienstag

Fußballnudeln A, A1
Italienische Tomatensoße A, A1
Brownie A, A1, C, F

glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce

Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(8) mit Phosphat

Mittwoch

Hühnersuppeneintopf "Großmutter's Art" A, A1, C
BIO-Aprikosenpannkuchen A, A1, C, G

Gärtnerinnensuppe GF L
Marillenpalatschinken mit Birnenkompott GF LF C, G

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag

Wikinger Bällchen A, A1, C, G, M
BIO-Salzkartoffeln
Salat

Wikinger- Bällchen in Obersauce mit Kartoffeln GF LF C, G



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

„In BIO sind wir Klassenbester!“



Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

www.gourmet-kids.at



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

für die kleinen Gäste

Laktosefrei



Vegetarisch



Schweinefleischfrei



Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-5174Z.

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.