

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 21

20.05. - 24.05.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Vollkornmakkaroni A

Sauce Bolognese Soja A,F,L

Chinakohlsalat

Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Apfel



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Kichererbsen-Eintopf A

BIO-Reis

BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Paprikahendl-Ragout A,G

Fußballnudeln A

dazu Sport Mix Salat

Sonnenblumenkerne

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Apfel



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L

mit BIO-Frittaten A,C,G

Veggie-Knusper nuggets

Kräuterkartoffeln

Gemüse Kunterbunt G



Jause 1

BIO-Roggenbrot A

Putenstreichwurst

dazu Essiggurkerl M



Tagesmenü 4

Huhn im Korn Faschirtes mit Quinoa

A,C,M

BIO-Erdäpfelschmarren

dazu Gärtner Mix Salat

American Dressing C,G,M

BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Gebackenes Gemüse A,C,G

BIO-Salzkartoffeln

Joghurt-Kräutersauce C,G,M

BIO-Apfel



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L

mit BIO-Frittaten A,C,G

Makkaroniauflauf A,C,G

Bohnensalat



Jause 2

BIO-Roggenbrot A

BIO-Butter G

dazu Essiggurkerl M



Jause 1

Schweizerbrot A

Tilsiter G

BIO-Karotten



Jause 1

Käsestangerl A,G

Putenpickante

dazu Gurke



Jause 1

Kürbiskernbrot A,F

Eiaufstrich C,M

Pfirsich



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putenstreichwurst

Birne



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Traubgold geschnitten G

Kiwi



Jause 2

BIO-Kornspitz A,F

Drautaler G

dazu Gurke



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Veganer Aufstrich F

Pfirsich

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.

50 % BIO-Anteil



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch oder Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere

www.gourmet-kids.at

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 21
20.05. - 24.05.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Glutenfreie Jause
Weißbrot glutenfrei F
Putenextra M
BIO-Apfel

schweinefleischfrei vegetarisch laktosefrei

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.



Allergieninformation gemäß Codex-Empfehlung

- | | | | |
|-----------------------------|------------------------|--------------|----------------|
| A = glutenhaltiges Getreide | E = Erdnuss | L = Sellerie | P = Lupinen |
| B = Krebstiere | F = Soja | M = Senf | R = Weichtiere |
| C = Ei | G = Milch oder Laktose | N = Sesam | |
| D = Fisch | H = Schalenfrüchte | O = Sulfite | |

www.gourmet-kids.at

50 % BIO-Anteil

