

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 49

04.12. - 08.12.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

Finkennudeln A,C

BIO-Penne A

BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L

Finkennudeln A,C

Fischstäbchen A,D

BIO-Salzkartoffeln
mit Sauce Tartare C,M

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing



Jause 1

BIO-Roggenbrot A

Drautaler G

dazu Gurke

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Blümchensuppe A,C,L

Mohnnudeln A,C,G

BIO-Apfelmus



Jause 1

Kürbiskernbrot A,F

BIO-Butter G

roter Paprika



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Traubgold geschnitten G

Kiwi

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Vollkornspiralen A

Kürbispesto C,G

dazu Sport Mix Salat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Nikolo-Überraschung A,F



Tagesmenü 4

Hühnerkebab G

BIO-Reis

Tsatsiki G

Fladenbrot A,F,G,N

Nikolo-Überraschung A,F



Jause 1

BIO-Weißbrot A

Putensalami

Cocktailtomaten

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

Vollkorn-Sternchen A

Fleischbällchen vom Huhn A,C,M

BIO-Naturreis

BIO-Mexikanisches Mischgemüse



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L

Vollkorn-Sternchen A

Sonnenblümchen-Mais-Gemüselaibchen A,C,G

en A,C,G

BIO-Salzkartoffeln

Joghurt-Kräutersauce C,G,M



Jause 1

BIO-Mohnstriezel A

Putenpickante

BIO-Banane

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



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

50 % BIO-Anteil



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 49

04.12. - 08.12.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Kräutergervais G

Birne



Jause 2

BIO-Weißbrot A

Butterkäse G

Cocktailtomaten



Jause 2

BIO-Mohnstriezerl A

BIO-Butter G

BIO-Banane



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putensalami

Mandarine



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putenextra M

Banane

schweinefleischfrei vegetarisch laktosefrei

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

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



Allergeninformation 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

