



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 16

15.04. - 19.04.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Kartoffel-Spinatgratin C,G
Chinakohlsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Fischstäbchen A,D
BIO-Salzkartoffeln
mit Sauce Tartare C,M
Chinakohlsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Jause 1

BIO-Grahamweckerl A
Gouda G
roter Paprika

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Makkaroniauflauf A,C,G
Babykarottensalat
BIO-Banane



Tagesmenü 4

BIO-Rindfleisch-Bulgurlaibchen A,C,M
Zapfenkroketten G
Babykarottensalat
BIO-Banane



Jause 2

Kürbiskernbrot A,F
Tilsiter G
Cocktailtomaten

Mittwoch



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Buttermilch-schmarren A,C,G
Erdbeer-Pfirsichmark



Jause 1

BIO-Kornspitz A,F
Eiaufstrich C,M
Kohlrabi



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Veganer Aufstrich F
Banane

Donnerstag



Tagesmenü 1

Putenleberkäse geb. A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
Gemüsemischung natur
Gemischtes Kompott



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsecurry A,M
Jasminreis
Gemischtes Kompott



Jause 1

BIO-Sonnenblumen-weckerl A
Putenstreichwurst
gelber Paprika

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Vollkornspaghetti A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Eisbergsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Äpfel



Jause 1

Schweizerbrot A
BIO-Frischkäse Kräuter G
BIO-Karotten



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Traungold geschnitten G
Birne

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Das 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



DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 16

15.04. - 19.04.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Gouda G

Kiwi



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putensalami

Birne



Jause 2

BIO-Sonnenblumen-weckerl A

BIO-Butter G

gelber Paprika



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F

Putenstreichwurst

BIO-Apfel

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

