

DEIN SPEISEPLAN



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



GOURMET KIDS

Woche 17

22.04. - 26.04.2024

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Blümchensuppe A,C,L

BIO-Milchreis G

Kakaozucker F

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Hühnerschnitzel geb. A,C,G

BIO-Risipisi

dazu Sport Mix Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

Vanillepudding G

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L

Reibteig A,C

Alaska-Seelachs "Müllerin-Art" A,D,G

BIO-Salzkartoffeln

BIO-Sonnengemüse

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Zucchini-Kartoffel-Auflauf C,G

Tomaten Spalten

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Banane

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Bunter Hörnchen- Nudeltopf mit

Fleischbällchen A,C,G,M

Roter Rübensalat O

BIO-Zitronenkuchen A,C



Tagesmenü 4

Gebackenes Gemüse A,C,G

Kräuterkartoffeln

Gurkensalat mit Rahm C,G,M

BIO-Zitronenkuchen A,C

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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
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

