

DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

**GOURMET**
KIDS

Woche 3

13.01.2025 - 17.01.2025



Montag



Pastirabi-Gemüseschnitzel

A, A1, A4, C, G

Gemüsesticks

Pommes frites

Straciatella- Joghurt mit Sauerkirschen

Dienstag



MSC-Alaska- Seelachswürfel in

Tomaten- MozzarellaSoße A, A1, D, G

Vollkorncouscous A, A1

frisches Obst

Mittwoch



Rindfleischlasagne A, A1, G, L

Chinakohl mit Balsamicodressing

Eis

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

Donnerstag



BIO-Kartoffelgulasch A, A1

frische Semmel

Schokokuchen



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



Gemüsebouillon mit Backerbsen

BIO-Pfannkuchen natur A, A1, C, G

wahlweise mit Puderzucker oder

Marmelade

„In BIO sind wir Klassen-
bester!“



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

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 = Sulfit
P = Lupinen
R = Weichtiere

www.gourmet-kids.at

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

 für die kleinen Gäste

 laktosefrei

 vegetarisch

 schweinefleischfrei

Unser Speisenangebot ist von der österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-5742.