

# DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

GOURMET  
KIDS

Woche 6

03.02.2025 - 07.02.2025

**Montag**



**BIO-Spinatknödel** A,A1,C,G  
Fruchtiges Tomatenragout  
Chinakohl mit Balsamicodressing  
Marmorkuchen



**Dienstag**



Pfannkuchensuppe  
**BIO-Milchreis** G  
Beerenröster  
Obst der Saison

**Mittwoch**



**Hühnergchnetzeltes in  
Kräuterrahmsoße** A,A1,G  
Kartoffelpüree G  
Rote Beete-Salat  
Eis

– Mit Brief und Siegel –  
**Ausgewogen und  
nachhaltig!**

**Donnerstag**



Tomatensuppe  
**Pizza-Nudeln** A,A1,C,G  
frisches Obst



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

WWF Österreich  
und GOURMET  
setzen sich für  
klimafreundliche  
Ernährung ein.



**Freitag**



**MSC- Backfisch in knuspriger  
Reispanade** D  
Potatoe Wedges  
Gemüsesticks  
Straciatellajoghurt mit Sauerkirschen

„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 = Sulfite  
P = Lupinen  
R = Weichtiere

[www.gourmet-kids.at](http://www.gourmet-kids.at)

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

schweinefleischfrei  
vegetarisch  
laktosefrei  
für die kleinen Gäste

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](http://www.msc.org/at); MSC-C-5742.