

# DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

**GOURMET**  
KIDS

**Woche 7**

10.02.2025 - 14.02.2025



**Montag**



Tomatensuppe  
**Gebackene Hühnerschnitzel** A,A1,C,G  
Gemüsesticks der Saison  
Pommes frites

**Dienstag**



**Rigatoni**  
Soße Bolognese mit Soja A,A1,F,L  
Blattsalat der Saison  
frisches Obst

**Mittwoch**



Gemüsebouillon mit Backerbsen  
**BIO- Grießkoch nach Großmutter**  
Art A,A1,G  
Warmes Sauerkirschenkompott

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

**Donnerstag**



**MSC- Alaska Seelachs Müllerin Art**  
A,A1,D,G  
Gemüsesticks  
Salzkartoffeln  
Eis



WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

**Freitag**



Suppentopf mit Nudeln und Veggie-Wiener  
**frische Semmel**  
Schokokuchen  
Obst der Saison

**„In BIO sind wir Klassenbester!“**



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](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-51742.