

DEIN SPEISEPLAN

Grund- und Mittelschule Salzweg

**GOURMET**
KIDS

Woche 19

05.05.2025 - 09.05.2025



Montag



Tomatensuppe
BIO-Milchreis G
mit Zimt-Zucker
Warmes Sauerkirschenkompott
frisches Obst

Dienstag



BIO-Kichererbseneintopf A,A1
frische Semmel
Gemüsesticks
Eis

Mittwoch



MSC- Backfisch in knuspriger Reispfanne D
Bäumchengemüse
Pommes frites
Straciatella- Joghurt mit Früchten

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

Donnerstag



Hühnergeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce A,A1,G
Kartoffelpüree G
Rote-Beete-Salat
frisches Obst



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



Gemüsebouillon mit Backerbsen
Spinatravioli mit fruchtigem Tomatenragout A,A1,C,G
grüner Salat mit Joghurdressing
Schokokuchen

„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 = Sulfite
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.