

DEIN SPEISEPLAN

Schulische Tagesbetreuung

GOURMET
KIDS

Woche 38

14.09. - 18.09.2026

Tagesmenü

Montag



Faschierte Laibchen vom Huhn

A,C,G,L,M

BIO-Reis

BIO-Sonnengemüse

BIO-Zitronenkuchen A,C



Dienstag



BIO-Gemüsebouillon mild L
mit BIO-Backerbsen A,C,G

BIO-Käse Tortelloni A,C,G

BIO-Gemüsebolognese A,L

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Mittwoch



BIO-Rindsuppe

Teigmuscheln A

BIO-Paprikahendl-Ragout A,G

BIO-Hörnchen A

BIO-Erbsen natur G

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

Donnerstag



BIO-Erdäpfelsuppe A,G

Knusper-Backfisch D

Jasminreis

Asia-Pfannengemüse A,F



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



BIO-Faschierter Braten A,C,G

BIO-Stampf-kartoffelpüree G

BIO-Fitgemüse G

BIO-Äpfel

**„70 %
BIO-Anteil!“**



Voll viel Österreich!

Mehr dazu auf: www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional

www.gourmet-kids.at

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

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 Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742