

DEIN SPEISEPLAN

Schulische Tagesbetreuung

GOURMET
KIDS

Woche 42

12.10. - 16.10.2026

Tagesmenü

Vegetarisches Menü

Montag



BIO-Gemüsebouillon mild L
Kräutertropfteig A,C
BIO-Paprikahendl-Ragout A,G
BIO-Kaiserspätzle A,C
Chinakohlsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Dienstag



BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
BIO-Topfenschmarren A,C,G
Beerenröster

Mittwoch



Putenleberkäse geb. A,C,G
BIO-Stampf-kartoffelpüree G
BIO-Fitgemüse G
BIO-Vanillejoghurt G

Donnerstag



BIO-Gemüsebouillon mild L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Nudelaufguss A,C,G
Roter Rübensalat O



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



BIO-Rindsgulasch A
BIO-Hörnchen A
BIO-Äpfelkuchen A,C



WWF Österreich
und GOURMET:
PARTNERSCHAFT
SEIT 2015



**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 wurden nach den Kriterien des MSC-Umweltstandards gefangen. msc.org MSC-C-51742