

DEIN SPEISEPLAN

Schulische Tagesbetreuung

GOURMET
KIDS

Woche 43

19.10. - 23.10.2026

Tagesmenü

Vegetarisches Menü



Montag

 
 BIO-Gemüsebouillon L
 BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Spiralen A
 BIO-Kräuterrahmsauce A,G

Dienstag

 
Gnocchetti mit Lachsstücken in Spinatsauce A,C,D,G
 dazu Grüner Salat
 BIO-Essig-Öl-Dressing
 BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

Mittwoch

 
 BIO-Erdäpfelsuppe A,G
Mohnnudeln A,C,G
 BIO-Apfelmus

Donnerstag

 
 BIO-Gemüsebouillon mild L
 mit BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Linsen-Gemüseintopf L,M
 Serviettenknödel A,C,G



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

 
BIO-Rindfleisch-bällchen A,C,M
 Kartoffel-Bohnenpüree G
 Broccoli natur
 BIO-Banane



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