DEIN SPEISEPLAN

Schulische Tagesbetreuung

GOURMET KIDS

Woche 44

26.10. - 30.10.2026

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

für die kleinen Gäste

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Montag

Dienstag

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Hühner- geschnetzeltes in Kräuterrahmsauce A,G
BIO-Kaiserspätzle A,C
Chinakohlsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing

Mittwoch

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
Fischfilets geb. A,C,D,G
BIO-Petersilkartoffeln
Gurkensalat mit Rahm C,G,M

Donnerstag

BIO-Kalbsbutter- Schnitzel im Saft A,C,L
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Erbsen natur G
BIO-Vanillejoghurt G

GÜTESIEGEL ÖGE NÄHRSTOFFOPTIMIERTE Speisenqualität

MSC www.msc.org

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

BIO-Kürbiscremesuppe G
BIO-Muschelnudeln A
BIO-Basilikum-Oberssauce A,G
dazu Eisbergsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing

WWF Österreich und GOURMET: PARTNERSCHAFT SEIT 2015



70 % BIO-Anteil!

BIO GARANTIE

Voll viel Österreich!
Mehr dazu auf: www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional

www.gourmet-kids.at

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

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide	E = Erdnuss	L = Sellerie	P = Lupinen
B = Krebstiere	F = Soja	M = Senf	R = Weichtiere
C = Ei	G = Milch oder Laktose	N = Sesam	
D = Fisch	H = Schalenfrüchte	O = Sulfite	

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.