

DEIN SPEISEPLAN

Tagesheim VS Kleinhöflein

GOURMET
KIDS

Woche 25

17.06. - 21.06.2024

Schweinefleischfrei
Vegetarisch
Laktosefrei
für die kleinen Gäste

Montag



BIO-Eiernockerl A,C,G
Roter Rübensalat O



Gemischtes Kompott

Dienstag



BIO-Spiralen tricolore A
BIO-Gemüsebolognese A,L
dazu Grüner Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Holunder-Topfcreme G

Mittwoch



BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
Kräutertropfteig A,C



Flaumige Erdbeer-Fruchtknödel
A,C,G
BIO-Milch G

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag



BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C



Schweizer Wurstsalat G,M
BIO-Kornspitz A,F



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



Hühnergchnetzeltes in Kräuterrahmsauce A,G
BIO-Hörnchen A
BIO-Erbesen natur G



BIO-Äpfelkuchen A,C

„50% BIO-Anteil!“



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

www.gourmet-kids.at



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 | |

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742.
*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.