

DEIN SPEISEPLAN

Tagesheim VS Kleinhöflein

GOURMET
KIDS

Woche 43

21.10. - 25.10.2024

für die kleinen Gäste



Laktosefrei



Vegetarisch



Schweinefleischfrei

Montag



Hühnerbouillon
BIO-Grießbällchen A,C,L



Hühnergeschnetzeltes in
Kräuterrahmsauce A,G
BIO-Reis
BIO-Sonnengemüse

Dienstag



Spätzlepfanne A,C,G
dazu Sport Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing



BIO-Äpfel

Mittwoch



BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfrittaten C,G



Putenleberkäse geb. A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Erbsen natur G

– Mit Brief und Siegel –
**Ausgewogen und
nachhaltig!**



Donnerstag



BIO-Nudelauflauf A,C,G
Roter Rübensalat O



BIO-Birnen-Nusskuchen A,C,G,H



WWF und
GOURMET
setzen sich
für klima-
freundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

BIO-Spaghetti A
Sauce Bolognese v.Rind A,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Sport Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
#Weltnudeltag



Jogurrella Mixi Vanille G,H

**„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.

*1) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.