

DEIN SPEISEPLAN



GOURMET
KIDS

Tagesmenü

Woche 22
31.05. - 04.06.2021

Montag

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
Geflügelrisotto C,G

Dienstag

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
BIO-Nudelauflauf A,C,G
 California Mix -
 Essig-Öl-Marinade -

Mittwoch

BIO-Rindsuppe -
BIO-Sternchen A
Beefburger A,C,M
Burger Bun Sesam A,N
Potato Wedges -
Kräuter-Dip C,G,M
Eisbergsalat -

Donnerstag

FEIERTAG!

Freitag

BIO-Gemüsebouillon L
mit Vollkornfrittaten C,G
Pizza Margherita A,G
Tagesmix -
Essig-Öl-Marinade -

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



„In BIO sind wir Klassenbester!“



www.gourmet-kids.at

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

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

ECA402

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742

Alle unsere Fische stammen

DEIN SPEISEPLAN



GOURMET
KIDS



Tagesmenü

Woche 23
07.06. - 11.06.2021

Montag

 
Sterntalersuppe A,C,L
Hühnerkeulen gegr. -
Potato Wedges -
Grüner Salat Mix -
Essig-Öl-Marinade

Dienstag

 
BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
Gemüselasagne A,G
Gurkensalat -



Mittwoch

 
BIO-Erdäpfelsuppe A,G
BIO-Milchreis G
Weichselkompott -

Donnerstag

 
BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
BIO-Gemüserösti C
Kräuter-Dip C,G,M
Grüner Salat Mix -
Essig-Öl-Marinade -

Freitag

 
BIO-Rindsuppe -
BIO-Fantasienukeln A
Cevapcici vom Huhn A,C,M
mit Letschogemüse -
BIO-Kräuterreis -

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“



www.gourmet-kids.at

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

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

ECA402

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

 laktosefrei

 vegetarisch

 schweinefleischfrei

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742

Alle unsere Fische stammen

DEIN SPEISEPLAN



GOURMET
KIDS

Tagesmenü

Woche 24
14.06. - 18.06.2021

Montag



BIO-Gemüsebouillon ^L
BIO- Buchstabennudeln ^A
BIO-Muschelnudeln ^A
BIO-Tomaten-Obersauce ^{A,G}

Dienstag



BIO-Rindsuppe -
Leberknödel ^{A,C}
Hühnerkebab ^G
BIO-Reis -
Grüner Salat Mix -
Essig-Öl-Marinade -

Mittwoch



BIO-Gemüsebouillon ^L
mit Eierschöberl ^{A,C}
Gemüsestrudel ^{A,C,G,L}
Petersilkartoffeln - Kräuter-

Donnerstag



BIO-ErbSENSUPPE ^{A,G}
Pancakes ^{A,C,G}
Erdbeer-Pfirsichmark -

Freitag



Hühnerbouillon -
Reibteig ^{A,C}
BIO-Erdäpfelgulasch ^A
mit Rindsfrankfurtern
Semmel ^A

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“



www.gourmet-kids.at

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

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

ECA402

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

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742

Alle unsere Fische stammen

DEIN SPEISEPLAN






GOURMET
KIDS

Tagesmenü

Woche 25
21.06. - 25.06.2021

Montag

  
Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
Feine Lachswürfel D,G
in Rahmsauce
BIO-Linguine A

Dienstag

 
BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
BIO-Käse Tortelloni A,C,G
BIO-Frischkäsesauce A,G
Grüner Salat Mix -
Essig-Öl-Marinade -

Mittwoch

   
Blümchensuppe A,C,L
Hühnerfiletstücke A
süß-sauer
Jasminreis -

Donnerstag

 
BIO-Rindsuppe -
BIO-Backerbsen A,C,G
Puten-Haschee-Knödel A,C
BIO-Sauerkraut -
Bratensauce A,L

 
BIO-Rindsuppe -
BIO-Backerbsen A,C,G
Wikinger Bällchen A,C,G,M
BIO-Salzkartoffeln -

Freitag

 
BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Sternchen A
Kartoffelpuffer -
BIO-Gemüseallerlei G

laktosefrei



vegetarisch



schweinefleischfrei



– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“



Allergeninformation gemäß
Codex-Empfehlung

Allergeninformation gemäß
Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch

E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte
I = Weizen
K = Sesam
L = Sulfite
M = Mehl
N = Nüsse
O = Öle
P = Pflanzen
Q = Quinoa
R = Weichtiere
S = Samen
T = Triticale
U = Unverändert
V = Vegetarisch
W = Weizen
X = Xanthan
Y = Joghurt
Z = Ziegenmilch

E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte
I = Weizen
K = Sesam
L = Sulfite
M = Mehl
N = Nüsse
O = Öle
P = Pflanzen
Q = Quinoa
R = Weichtiere
S = Samen
T = Triticale
U = Unverändert
V = Vegetarisch
W = Weizen
X = Xanthan
Y = Joghurt
Z = Ziegenmilch

E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte
I = Weizen
K = Sesam
L = Sulfite
M = Mehl
N = Nüsse
O = Öle
P = Pflanzen
Q = Quinoa
R = Weichtiere
S = Samen
T = Triticale
U = Unverändert
V = Vegetarisch
W = Weizen
X = Xanthan
Y = Joghurt
Z = Ziegenmilch

E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte
I = Weizen
K = Sesam
L = Sulfite
M = Mehl
N = Nüsse
O = Öle
P = Pflanzen
Q = Quinoa
R = Weichtiere
S = Samen
T = Triticale
U = Unverändert
V = Vegetarisch
W = Weizen
X = Xanthan
Y = Joghurt
Z = Ziegenmilch

DEIN SPEISEPLAN



GOURMET
KIDS

Tagesmenü

Woche 26
28.06. - 02.07.2021

Montag



BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Omelette C,G
BIO-Erdäpfelschmarren -
BIO-Cremespinat A,G

Dienstag



Hühnerbouillon -
BIO-Buchstabennudeln A
Hühnerbrüstchen -
gebraten im Natursaft
BIO-Reis -
Bäumchengemüse -

Mittwoch



BIO-Tomatencremesuppe G
mit Croutons natur A
Mohnnudeln A,C,G
BIO-Apfelmus -

Donnerstag



BIO-Rindsuppe -
Gemüsegrießbuckaten A,C,L
Wildlachsfilet gebr. D,G,M
mit Kräuterbutter
Petersilkkartoffeln -
Grüner Salat Mix -
Joghurtkräuter dressing G,M

Freitag



BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Kalbsrahmgulasch A,G
Spätzle A,C

laktosefrei



vegetarisch



schweinefleischfrei



– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“



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

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

DEIN SPEISEPLAN



GOURMET
KIDS

Tagesmenü

Woche 27
05.07. - 09.07.2021

Montag

 BIO-Rindsuppe -
Grießnockerl ^{A,C}
BIO-Rinds- ^{A,G,L}
Geschnetzeltes
BIO-Hörnchen ^A

Dienstag

  BIO-Gemüsebouillon ^L
BIO-Suppenudeln ^A
Gemüseschnitzel ^{A,C,G,L}
Kräuter-Dip ^{C,G,M}
Grüner Salat Mix -
Essig-Öl-Marinade -

Mittwoch

  BIO-Grießsuppe ^{A,G,L}
Buchweizenauflauf ^{A,C,G}

Donnerstag

 Hühnerbouillon -
mit Eierschöberl ^{A,C}
Schinkenfleckerl ^{A,C}
Gurkensalat -

Freitag

 Sterntalersuppe ^{A,C,L}
Pizza mit Käse ^{A,G}
und Putenschinken

laktosefrei



vegetarisch



schweinefleischfrei



– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“



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

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