

DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz

**GOURMET**
KIDS


Woche 2

06.01.2025 - 10.01.2025



Montag

Dienstag

 BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Kartoffel- Nudelauf mit
Faschiertem A,C,G

Mittwoch

  
Weiße Wurzelcremesuppe G,L
BIO-Gemüsebolognese A,L
BIO-Hörnchen A

Donnerstag

 Cremespinat A,G
Rindfleisch gekocht
Erdäpfelschmarren
BIO-Karottenkuchen A,C,H

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




WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

 Sterntalersuppe A,C,L
MSC-Pazifische Scholle gebacken
A,C,D,G
Asia-Pfannengemüse A,F
Jasminreis
Sauce Tartare C,M

„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“



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.

 schweinefleischfrei
 vegetarisch
 laktosefrei
 für die kleinen Gäste

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at, MSC-C-51742.