

DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz

**GOURMET**
KIDS

Woche 3

13.01.2025 - 17.01.2025



Montag

 Hühnerbouillon
Kaspressknödel A,C,G
Powidltascherl mit Butterbröseln
A,C,G

Dienstag




 Rindsuppe
BIO-Backerbsen A,C,G
BIO-Kichererbseneintopf A
BIO-Reis

Mittwoch

  **Gebratene Hühnerbrüstchen im Natursaft**
BIO-Feinschmeckergemüse natur
Reis nach "Großmutters Art" G
Brownie A,C,F

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

Donnerstag

   Blümchensuppe A,C,L
Linse nbällchen G
BIO-Stampfkartoffelpüree G
Cremige Obersauce G




Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Freitag

 Gemüsebouillon L
BIO-Frittaten A,C,G
Pizza mit Käse und Putenschinken
A,G

„In BIO sind wir Klassenbester!“



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.

       **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.