

DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz

GOURMET
KIDS

Woche 13

24.03.2025 - 28.03.2025



Montag



Sternaltersuppe A,C,L
Karfiol-Käsemedaillons A,C,G
Bäumchengemüse natur
BIO-Reis
Sour Cream-Dip C,G,M

Dienstag



BIO-Gemüsebouillon L
Kaspresknödel A,C,G
Buttermilchscharren A,C,G
Marillenmus

Mittwoch



Hühnerbouillon
BIO-Backerbsen A,C,G
Cremespinat A,G
Putenbratwürstel G
Salzkartoffeln

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

Donnerstag



BIO-Gemüselasagne A,G,L
BIO-Karottenkuchen A,C,H



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



Rindsuppe
Gemüse-Grießbuden A,C,L
**BIO- Pizza mit Käse und
Putenschinken** A,G

„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.