

DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz

**GOURMET**
KIDS

Woche 14

31.03.2025 - 04.04.2025



Montag

BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
Schweinsschnitzel gebacken A,C,G
Riffelkartoffeln

Dienstag

 **MSC-Fischnuggets** A,C,D,G
BIO-Stampfkartoffelpüree G
Sauce Tartare C,M
BIO-Feinschmeckergemüse natur
Dinkel- Vollkornkuchen mit Rhabarber
A,C,G

Mittwoch

 
BIO-Erbisencremesuppe A,G
BIO-Rindfleischlasagne A,G,L

Donnerstag

 
Blümchensuppe A,C,L
BIO-Muschelnudeln A
Puten-Carbonarasauce A,C,G

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag


Gemüsebouillon L
BIO-Backerbsen A,C,G
Faschierte Laibchen vom Huhn
A,C,G,L,M
BIO-Risipisi

„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.

     für die kleinen Gäste
schweinefleischfrei
vegetarisch
laktosefrei

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.