



Speiseplan

für unsere Kleinsten

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Montag



Gemüsestrudel A, G, L
 BIO-Salzkartoffeln –
 BIO-Schnittlauchsaucе A, G
Tipp: als Nachspeise Vanillepudding

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

Dienstag



BIO-Karottencremesuppe A, G
BIO-Topfenknödel mit Butter-Bröseln A, C, G
 Weichselkompott –

Dieser Speiseplan ist besser für Mensch & Umwelt.

Er hat einen **BIO-Anteil** von mindestens **50%**, enthält ausschließlich **MSC-zertifizierten Fisch** und reduziert den **ökologischen Fußabdruck** um bis zu **30%**.

Mittwoch



BIO-Gemüsebouillon L
 Fadennudeln A, C
Kichererbseneintopf –
 Vollkorncouscous A

Er wurde vom **WWF Österreich** geprüft und bestätigt!

Donnerstag



BIO-Paprikahendragout A, G
 BIO-Kaiserspätzle A, C
Tipp: mit grünem Salat und Obst der Saison als Nachtisch

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Freitag



BIO-Gemüsebouillon L
 Vollkornfrittaten C, G
BIO-Polenta Herzen –
 BIO-Rahmfisolen A, G



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“



BÄREN-TIPP

Nichts verschwenden, alles nutzen und auch die Reste noch verputzen.



www.gourmet-kids.at

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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

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

Alle unsere Fische stammen