

MUSTER SPEISEPLAN



GOURMET
KIDS

Tagesmenü 1

Tagesmenü 2

Montag

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Fantasienudeln A
BIO-Eiernockerl A,C,G
dazu BIO-Roter Rübensalat -

**BIO-Chili -
con carne**
mit BIO-Reis -
BIO-Fruchtjoghurt G

Dienstag

BIO-Broccolicremesuppe A,G
BIO-Kaiserschmarren A,C,G
dazu BIO-Apfelmus -

BIO-Cremespinat A,G
mit BIO-Erdäpfelschmarren -
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Mittwoch

**BIO-Paprikahendl-
Ragout** A,G
mit BIO-Kaiserspätzle A,C
BIO-Milchkipferl A,G

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Hörnchenauflauf A,C,G,L

Donnerstag

BIO-Rindsuppe -
mit BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Polentaherzen -
dazu BIO-Rahmfisolen A,G

BIO-Karottencremesuppe A,G
**BIO-Erdbeer-
palatschinken
mit Vollkornmehl**
dazu BIO-Milch G

Freitag

BIO-Gemüsebolognese A,L
mit BIO-Spaghetti A
BIO-Vanillejoghurt G

**BIO-Rindfleisch-
Bulgurlaibchen** A,C,M
mit BIO-Kartoffelpüree G
und BIO-Erbsen natur G
BIO-Apple -



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



**„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“**



www.gourmet-kids.at

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

Allergeninformation gemäß
Codex-Empfehlung

- A = glutenhaltiges Getreide
- E = Erdnuss
- L = Sellerie
- P = Lupinen
- B = Krebstiere
- F = Soja
- M = Senf
- R = Weichtiere
- C = Ei
- G = Milch oder Laktose
- N = Sesam
- O = Sulfite
- D = Fisch
- H = Schalenfrüchte

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

- für unsere Kleinsten
- laktosefrei
- vegetarisch
- schweinefleischfrei

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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