

MUSTER SPEISEPLAN



GOURMET KIDS

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

- für unsere Kleinsten
- laktosefrei
- vegetarisch
- schweinefleischfrei

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-Briochekipferl A,C,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-Erdbeerpalatschinken mit Vollkornmehl
dazu BIO-Milch G

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und nachhaltig!

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 -



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

www.gourmet-kids.at



„In BIO sind wir Klassenbester!“



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 | |
| D = Fisch | H = Schalenfrüchte | O = Sulfite | |

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