

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

glutenfrei

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Montag



Gemüsecremesuppe G,L
Milchreis G
mit Beerenröster



Dienstag



Spaghetti
mit Sauce Bolognese L
dazu Eisbergsalat -
mit klarer Marinade M
BIO-Fruchtjoghurt G

„Essen gut,
alles gut.“

Mittwoch



Rahmfisolen G
mit Röstinchen
Banane -

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!

Donnerstag



Confettisuppe L
(Klare Suppe mit Gemüse)
Alaska-Seelachswürfel D,F,G
in Dillsauce
mit Salzerdäpfeln

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Freitag



Hühnercurry G,M
mit Basmatireis -
Apfelmus -



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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
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