

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

glutenfrei

Tagesmenü 1

Tagesmenü 2

Montag

Gemüsebällchen in Sesam-Panade A,C,G,L,N
mit BIO-Reis -
und **fruchtiges Tomatenragout** -
Vollkorn-Schokokuchen A,C,F,G

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Fantasienudeln A
BIO-Polentaherzen -
mit BIO-Rahmfsisolen A,G

vegetarisch

Dienstag

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
mit Croutons natur A
BIO-Omlette C,G
BIO-Erdäpfelschmarren -
BIO-Cremespinat -

Karfiol-Käsemedaillons A,C,G
mit BIO-Salzkartoffeln -
und **Ratatouille** -
Vanillepudding G

Mittwoch

BIO-Tomaten-Oberssauce A,G
BIO-Penne A
dazu Eisbergsalat -
mit Essig-Öl-Dressing -
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Broccolicremesuppe A,G
BIO-Topfenknödel A,C,G
mit **Bröseln**
dazu Weichselkompott -

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!

Donnerstag

Champignonsauce A,G
mit Serviettenknödel A,C,G
BIO-Apfel -

Spinatravioli A,C,G
mit **fruchtigem Tomatenragout**
dazu Sport Mix Salat -
mit BIO-Essig-Öl-Dressing -
Frischer Fruchtsalat -

WWF und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Freitag

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Sternchen A
BIO-Gemüsepalatschinken-Auflauf A,C,F,G
dazu Karottensalat -

Gemüsecurry A,G,M
mit Jasminreis -
BIO-Zitronenkuchen A,C



www.gourmet-kids.at



„So schmeckt's
nachhaltig!“



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