

DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS

1

für die kleinen Gäste
 Laktosefrei
 Vegetarisch
 Schweinefleischfrei

Montag



Cevapcici vom Huhn A,A1,C,M | 8
 BIO-Reis
 Fruchtiges Tomatenragout



Gebackenes Gemüse A,A1,C,G
 BIO-Reis
 Fruchtiges Tomatenragout

Salat und/oder Nachspeise

Dienstag



BIO-Gemüsecremesuppe A,A1,G,L
 Nutellapfannkuchen A,A1,C,F,G,H,H2
 | 15

Zusatzstoffe:
 (1) mit Farbstoff
 (2) mit Konservierungsstoff
 (3) mit Antioxidationsmittel
 (8) mit Phosphat
 (13) mit Säuerungsmittel
 (14) mit Verdickungsmittel
 (15) mit Emulgator

Mittwoch



Hühnerkeulen gegrillt
 Pommelinos 14,15,8



Käsespätzle A,A1,C,G
 | 13,14

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

Salat und/oder Nachspeise



Donnerstag



Italienische Tomatensoße A,A1
 Vollkornmakkaroni A,A1



Salat und/ oder Nachspeise

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.

Spezialminderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

„In BIO sind wir Klassenbester!“



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

www.gourmet-kids.at



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- | | | | | |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------|----------------------|----------------|
| A = glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | H1 = Mandel | H7 = Pistazie | N = Sesam |
| A1 = Weizen | C = Ei | H2 = Haselnuss | H8 = Macadamia- oder | O = Sulfite |
| A2 = Roggen | D = Fisch | H3 = Walnuss | Queenstandnuss | P = Lupinen |
| A3 = Gerste | E = Erdnuss | H4 = Cashewnuss | L = Sellerie | R = Weichtiere |
| A4 = Hafer | F = Soja | H5 = Pecannuss | M = Senf | |
| A5 = Dinkel | G = Milch od. Laktose | H6 = Paranuss | | |
| A6 = Kamut | H = Schalenfrüchte | | | |

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei: www.msc.org/at MSC-C-5174Z.

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



DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS

IV

für die kleinen Gäste

Laktosefrei

Vegetarisch

Schweinefleischfrei

Montag



Cevapcici vom Huhn A,A1,C,M | 8
BIO-Reis
Fruchtiges Tomatenragout



Gebackenes Gemüse A,A1,C,G
BIO-Reis
Fruchtiges Tomatenragout

Salat und/oder Nachspeise

Dienstag



BIO-Gemüsecremesuppe A,A1,G,L
BIO-Quarkschmarren A,A1,C,G
Apfelmus 13,3

Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(8) mit Phosphat
(13) mit Säuerungsmittel
(14) mit Verdickungsmittel
(15) mit Emulgator

Mittwoch



Hühnerkeulen gegrillt
Pommes 14,15,8



Käsespätzle A,A1,C,G
| 13,14

Salat und/oder Nachspeise

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag



Italienische Tomatensoße A,A1
Vollkornmakkaroni A,A1

Salat und/ oder Nachspeise



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Freitag

„In BIO sind wir Klassenbester!“



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

www.gourmet-kids.at

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
A5 = Dinkel
A6 = Kamut

B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch od. Laktose
H = Schalenfrüchte

H1 = Mandel
H2 = Haselnuss
H3 = Walnuss
H4 = Cashewnuss
H5 = Pecannuss
H6 = Paranuss

H7 = Pistazie
H8 = Macadamia- oder Queenslandnuss
L = Sellerie
M = Senf

N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere

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

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



DEIN SPEISEPLAN

2

Schweinefleischfrei
Vegetarisch
Laktosefrei
für die Kleinen Gäste

Montag



Kung Fu-Gemüse
BIO-Naturreis

Salat und/oder Nachspeise

Dienstag



Pizza mit Käse und Putenschinken A,A1,G
| 2,3,8



Pizza Margherita A,A1,G
| 13,3

Salat und/oder Nachspeise

Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (8) mit Phosphat
- (13) mit Säuerungsmittel
- (14) mit Verdickungsmittel
- (15) mit Emulgator

Mittwoch



MSC-Fischstäbchen gebacken A,A1,D | 14
BIO-Kartoffelpüree G



Gemüsestrudel A,A1,C,G,L
BIO-Schnittlauchsoße A,A1,G

Salat und/oder Nachspeise

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag



BIO-Penne A,A1
BIO-Tomaten
Sahnesoße A,A1,G



BIO-Penne A,A1
Soße Bolognese mit
Soja A,A1,F,L

Salat und/oder Nachspeise



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Spezialanforderungen, Quirk- und Satzfehler vorbehalten

Freitag

„In BIO sind wir Klassenbester!“



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

www.gourmet-kids.at



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
A5 = Dinkel
A6 = Kamut

B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch od. Laktose
H = Schalenfrüchte

H1 = Mandel
H2 = Haselnuss
H3 = Walnuss
H4 = Cashewnuss
H5 = Pecannuss
H6 = Paranuss

H7 = Pistazie
H8 = Macadamia- oder Queenlandnuss
L = Sellene
M = Senf

N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere

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

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



DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS

3

Schweinefleischfrei
Vegetarisch
Laktosefrei
für die kleinen Gäste

Montag



**Gebackene
Hünerschnitzel** A,A1,C,G
Riffelkartoffeln



Gemüseschnitzel A,A1,C,G,L
| 8
Riffelkartoffeln

Salat und/oder Nachspeise

Dienstag



**Florentiner Nudeln mit
gebratenen
Hühnerbruststücken** A,A1,C,G



Linsen**bällchen** G | 14,15,8
BIO-Naturreis
Ratatouille

Salat und/oder Nachspeise

Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(8) mit Phosphat
(13) mit Säuerungsmittel
(14) mit Verdickungsmittel
(15) mit Emulgator

Mittwoch



BIO-
Kartoffelrahmsuppe A,A1,G
Pancakes A,A1,C,G
Beerenröster

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



Donnerstag



Wikinger Bällchen A,A1,C,G,M |
13,14
BIO-Spiralen A,A1



BIO-Spiralen A,A1
BIO-Tomaten
Sahnesoße A,A1,G

Salat und/oder Nachspeise



WWF und
GOURMET
setzen sich
für klima-
freundliche
Ernährung ein.



Freitag

„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“



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

www.gourmet-kids.at

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
A5 = Dinkel
A6 = Kamut

B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch od. Laktose
H = Schalenfrüchte

H1 = Mandel
H2 = Haselnuss
H3 = Walnuss
H4 = Cashewnuss
H5 = Pecannuss
H6 = Paranuss

H7 = Pistazie
H8 = Macadamia- oder
Queenslandnuss
L = Sellerie
M = Senf

N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere



Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742
*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mithagsverpflegung.



DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS

3V

Montag



**Gebackene
Hühnerschnitzel** AA1,C,G
Riffelkartoffeln



Gemüseschnitzel AA1,C,G,L
Riffelkartoffeln

Salat und/oder Nachspeise

Dienstag



**Mini-Nudeltaschen,
Tomatensoße** AA1,G,L |
13

Salat und/oder Nachspeise

Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(8) mit Phosphat
(13) mit Säuerungsmittel
(14) mit Verdickungsmittel
(15) mit Emulgator

Mittwoch



**BIO-
Kartoffelrahmsuppe** AA1,G
**Flaumige
Erdbeerknödel** AA1,C,G |
13
Erdbeer-Pfirsichmark

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



Donnerstag



**Wikinger
Bällchen** AA1,C,G,M | 13,14
BIO-Spiralen AA1



BIO-Spiralen AA1
BIO-Tomaten
Sahnesoße AA1,G

Salat und/oder Nachspeise



WWF und
GOURMET
setzen sich
für klima-
freundliche
Ernährung ein.



Freitag

„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“



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

www.gourmet-kids.at



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
A5 = Dinkel
A6 = Kamut

B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch od. Laktose
H = Schalenfrüchte

H1 = Mandel
H2 = Haselnuss
H3 = Walnuss
H4 = Cashewnuss
H5 = Pecannuss
H6 = Paranuss

H7 = Pistazie
H8 = Macademia- oder
Queenslandnuss
L = Sellerie
M = Senf

N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere



Laktosefrei für die kleinen Gäste

Laktosefrei

Vegetarisch

Schweinefleischfrei

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

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



1954

1954

1954

1954

1954

VE

1954

1954

DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS

4

Montag



Würstchengulasch A,A1 |
13,14,2,3,8
Semmel A,A1,A3



Kichererbseneintopf
Semmel A,A1,A3

Salat und/oder Nachspeise

Dienstag



MSC-Schlemmeilet
bordelaise A,A1,D | 13
BIO-Naturreis
Erbsen-Möhrengemüse



Gemüseuggets A,A1,A3,G |
14,15,8
BIO-Naturreis
Erbsen-Möhrengemüse

Salat und/oder Nachspeise

Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(8) mit Phosphat
(13) mit Säuerungsmittel
(14) mit Verdickungsmittel
(15) mit Emulgator

Mittwoch



Putenmedaillons im
Natursaft L
Bratensoße A,A1,A3,L | 13,14
Serviettenknödel A,A1,C,G



Serviettenknödel A,A1,C,G
Champignonsoße A,A1,G

Salat und/oder Nachspeise

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag



Paprikahendragout A,A1,G
| 13
BIO-Reis



Ratatouille
BIO-Reis

Salat und/oder Nachspeise



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Freitag

„In BIO sind wir Klassenbester!“



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

www.gourmet-kids.at

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- | | | | | |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------|-------------------------------------|----------------|
| A = glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | H1 = Mandel | H7 = Pistazie | N = Sesam |
| A1 = Weizen | C = Ei | H2 = Haselnuss | H8 = Macadamia- oder Queenslandnuss | O = Sulfite |
| A2 = Roggen | D = Fisch | H3 = Walnuss | L = Sellerie | P = Lupinen |
| A3 = Gerste | E = Erdnuss | H4 = Cashewnuss | M = Senf | R = Weichtiere |
| A4 = Hafer | F = Soja | H5 = Pecannuss | | |
| A5 = Dinkel | G = Milch od. Laktose | H6 = Paranuss | | |
| A6 = Kamut | H = Schalenfrüchte | | | |



für die kleinen Gäste

Laktosefrei

Vegetarisch

Schweinefleischfrei

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

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

DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS



4V

Montag



BIO-Rindfleischlasagne A,A1,G,L



Süßkartoffelbärchen
Bärbl & Bärnd A,A1,C |

14,8

BIO-

Kräuterrahmsoße A,A1,G

Salat und/oder Nachspeise

Dienstag



MSC-Schlemmeilet
bordelaise A,A1,D | 13

BIO-Naturreis

Erbsen-Möhrengemüse



Gemüseuggets A,A1,A3,G
| 14,15,8

BIO-Naturreis

Erbsen-Möhrengemüse

Salat und/oder Nachspeise

Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (8) mit Phosphat
- (13) mit Säuerungsmittel
- (14) mit Verdickungsmittel
- (15) mit Emulgator

Mittwoch



Putenmedaillons im
Natursaft L

Bratensoße A,A1,A3,L | 13,14

Serviettenknödel A,A1,C,G



Serviettenknödel A,A1,C,G

Champignonsoße A,A1,G

Salat und/oder Nachspeise

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag



Makkaroniauflauf A,A1,C,G

Salat und/oder Nachspeise



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Speiseplananordnungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

„In BIO sind wir Klassenbester!“



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

www.gourmet-kids.at



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
A5 = Dinkel
A6 = Kamut

B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch od. Laktose
H = Schalenfrüchte

H1 = Mandel
H2 = Haselnuss
H3 = Walnuss
H4 = Cashewnuss
H5 = Pecannuss
H6 = Paranuss

H7 = Pistazie
H8 = Macadamia- oder Queenslandnuss
L = Sellerie
M = Senf

N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere



für die kleinen Gäste

Laktosefrei

Vegetarisch

Schweinefleischfrei

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

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

1944

1945

1946

1947

1948

1944-1945

1945-1946

1946-1947

1947-1948

1948-1949

1945-1946

1946-1947

1947-1948

1948-1949

1949

1949-1950

1950-1951

DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS

5

für die kleinen Gäste

Laktosefrei

Vegetarisch

Schweinefleischfrei



Montag



Fleischpflanzerl vom

Huhn A,A1,C,G,L,M

BIO-Feinschmeckergemüse

natur

Röststücken

Salat und/oder Nachspeise



Linsebällchen G |

14,15,8

BIO-

Feinschmeckergemüse

natur

Dienstag



Zartweizenrisotto A,A1,C,G

Salat und/oder Nachspeise

Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff

(2) mit Konservierungsstoff

(3) mit Antioxidationsmittel

(8) mit Phosphat

(13) mit Säuerungsmittel

(14) mit Verdickungsmittel

(15) mit Emulgator

Mittwoch



BIO-Rindsschnitzel in

SAFT A,A1,M

Bratensoße A,A1,A3,L | 13,14

Kartoffelknödel A,A1,C

Salat und/oder Nachspeise



Kartoffel-

Broccolianaufauf C,G

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



Donnerstag



BIO-Tomatencremesuppe G

BIO-Apfelstrudel A,A1

BIO-Vanillesoße G



WWF und
GOURMET
setzen sich
für klima-
freundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

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



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

www.gourmet-kids.at



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide

A1 = Weizen

A2 = Roggen

A3 = Gerste

A4 = Hafer

A5 = Dinkel

A6 = Kamut

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch od. Laktose

H = Schalenfrüchte

H1 = Mandel

H2 = Haselnuss

H3 = Walnuss

H4 = Cashewnuss

H5 = Pecannuss

H6 = Paranuss

H7 = Pistazie

H8 = Macadamia- oder
Queenslandnuss

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere



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

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

DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS

5V

Schweinefleischfrei
Vegetarisch
Laktosefrei
für die kleinen Gäste

Montag

 **Fleischpflanzerl vom**   
Huhn A,A1,C,G,L,M | **Linsnbällchen** G |
BIO- | 14,15,8
Feinschmeckergemüse | Feinschmeckergemüse
natur | natur
Röstinchen
Salat und/oder Nachspeise

Dienstag

 
Tortellini in
Tomatensoße A,A1,C,G
| 3
Salat und/oder Nachspeise

Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(8) mit Phosphat
(13) mit Säuerungsmittel
(14) mit Verdickungsmittel
(15) mit Emulgator

Mittwoch

 
BIO-Rindsschnitzel   
in Saft A,A1,M | **Kartoffel-**
Bratensoße A,A1,A3,L | **Broccoliauflauf** C,G
13,14
Kartoffelknödel A,A1,C
Salat und/oder Nachspeise

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag

 
BIO-
Tomatencremesuppe G
BIO-Milchreis G
Warmes
Sauerkirschenkompott



WWF und
GOURMET
setzen sich
für klima-
freundliche
Ernährung ein.



Freitag

„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“



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

www.gourmet-kids.at

Ohne Zusatz von
Geschmacksverstärkern - Konservierungsstoffen - Farbstoffen

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
A5 = Dinkel
A6 = Kamut

B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch od. Laktose
H = Schalenfrüchte

H1 = Mandel
H2 = Haselnuss
H3 = Walnuss
H4 = Cashewnuss
H5 = Pecannuss
H6 = Paranuss

H7 = Pistazie
H8 = Macadamia- oder
Queenslandnuss
L = Sellerie
M = Senf

N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742
*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.





1950

1950

1950

1950

1950

1950

1950
1950
1950
1950

1950
1950
1950
1950

1950
1950
1950
1950

1950
1950
1950
1950

1950
1950
1950
1950

1950

2A

1950

1950
1950
1950
1950

DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS

6

Schweinefleischfrei
Vegetarisch
Laktosefrei
für die kleinen Gäste

Montag



Hühnerkebab G |

3,8

BIO-Reis

Kräuter-Dip C,G,M |

13,3



Asia Nudelpfanne

veg. A,A1,F | 13

Salat und/oder Nachspeise

Dienstag



Soße Bolognese vom

Rind A,A1,L

BIO-Penne A,A1



BIO-

Gemüsebolognese A,A1,L

BIO-Penne A,A1

Salat und/oder Nachspeise

Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (8) mit Phosphat
- (13) mit Sauerungsmittel
- (14) mit Verdickungsmittel
- (15) mit Emulgator

Mittwoch



MSC-Backfisch in knuspriger

Reispanade D

BIO-Erbsen natur G

BIO-Kartoffelpüree G

Salat und/oder Nachspeise



Tomaten-Basilikumrisotto G

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag



BIO-Chili con Carne

Semmel A,A1,A3

Salat und/oder Nachspeise



Chili sin Carne A,A1,F

Semmel A,A1,A3



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Freitag

„In BIO sind wir Klassenbester!“



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

www.gourmet-kids.at



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
A5 = Dinkel
A6 = Kamut

B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch od. Laktose
H = Schalenfrüchte

H1 = Mandel
H2 = Haselnuss
H3 = Walnuss
H4 = Cashewnuss
H5 = Pecannuss
H6 = Paranuss

H7 = Pistazie
H8 = Macadamia- oder Queenslandnuss
L = Sellerie
M = Senf

N = Sesam
O = Sulfite
P = Lupinen
R = Weichtiere

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742
*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.



DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS

6V

Schweinefleischfrei
Vegetarisch
Laktosefrei
für die kleinen Gäste

Montag

	Hühnerkebab G 3,8 BIO-Reis Kräuter-Dip C,G,M 13,3	  	Asia Nudelpfanne veg. AA1,F 13
Salat und/oder Nachspeise			

Dienstag

  	Soße Bolognese vom Rind AA1,L BIO-Penne AA1	   	BIO-Gemüsebolognese AA1,L BIO-Penne AA1
Salat und/oder Nachspeise			

Zusatzstoffe:
(1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(8) mit Phosphat
(13) mit Säuerungsmittel
(14) mit Verdickungsmittel
(15) mit Emulgator

Mittwoch

	MSC-Backfisch in knuspriger Reispanade D BIO-Erbsen natur G BIO-Kartoffelpüree G	   	Tomaten-Basilikumrisotto G
Salat und/oder Nachspeise			

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag

  	Geröstete Knödel AA1,C,G		
Salat und/oder Nachspeise			



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Soßeplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Freitag

„In BIO sind wir Klassenbester!“



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

www.gourmet-kids.at



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- | | | | | |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------|----------------------|----------------|
| A = glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | H1 = Mandel | H7 = Pistazie | N = Sesam |
| A1 = Weizen | C = Ei | H2 = Haselnuss | H8 = Macadamia- oder | O = Sulfite |
| A2 = Roggen | D = Fisch | H3 = Walnuss | Queenslandnuss | P = Lupinen |
| A3 = Gerste | E = Erdnuss | H4 = Cashewnuss | L = Sellerie | R = Weichtiere |
| A4 = Hafer | F = Soja | H5 = Pecannuss | M = Senf | |
| A5 = Dinkel | G = Milch od. Laktose | H6 = Paranuss | | |
| A6 = Kamut | H = Schalenfrüchte | | | |

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742
*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.





14875

14875

14875
14875
14875

14875

14875
14875
14875
14875
14875

14875

14875
14875
14875
14875

14875

14875
14875
14875

PA

14875

14875