

DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS



4V

Montag



BIO-
Rindfleischlasagne A1,G,L



SÜßkartoffelbärchen
Bärbl & Bärnd A1,C,I
14,8
BIO-
Kräuterrahmsauce A1,G

Salat und/oder Nachspeise

Dienstag



MSC-Schlemmeile
bordelaise A1,D,I 13
BIO-Naturreis
Erbsen-Möhrengemüse



Gemüseknuggets 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
- (12) mit Säuerungsmittel
- (14) mit Verdickungsmittel
- (15) mit Emulgator

Mittwoch



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



Serviettenknödel A1,C,G
Champignonsoße A1,G

Salat und/oder Nachspeise

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!



Donnerstag



~~Makkaroni~~ A1,C,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



für die kleinen Gäste



Laktosefrei



Vegetarisch



Schweinefleischfrei



Ausgewogen und nachhaltig! 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 Mithalverpflegung.