

DEIN SPEISEPLAN

GOURMET
KIDS

6

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 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



BIO-Chili con

Carne

Semmel A,A1,A3



Chili sin Carne A,A1,F

Semmel A,A1,A3

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 = Einkorn

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

*1. Klassifizierung nach dem Codex-Standard für Lebensmittel, die Allergene enthalten (Codex Alimentarius, 2009)