

# DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz

25  
Jahre  
Bio

GOURMET  
KIDS

Woche 38  
19.09. - 23.09.2022

für die kleinen Gäste



Laktosefrei



Vegetarisch



Schweinefleischfrei

## Montag



BIO-Gemüsebouillon L  
mit BIO-Frittaten A,C,G  
**Wikingerbällchen** A,C,G,M  
mit Kartoffelpüree G  
BIO-Erbsen natur G

## Dienstag



BIO-Rindsuppe L  
BIO-Buchstabennudeln A  
**Gemüselasagne** A,G  
Grüner Salat Mix  
Essig-Öl-Marinade

## Mittwoch



Gelbe Rübencremesuppe A,G,M  
**Buchweizenauflauf** A,C,G  
Marillenmus

## Donnerstag



Hühnerbouillon  
Reibteig A,C  
**Herzhafte Semmelaibchen** A,C,G  
Kräuter-Dip C,G,M  
Eisbergsalat  
Essig-Öl-Marinade

## Freitag



BIO-Gemüsebouillon L  
Gemüsegriebdukat A,C,L  
**BIO-Muschelnudeln** A  
Puten-Carbonarasauce A,C,G  
Gurkensalat

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



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



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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

[www.gourmet-kids.at](http://www.gourmet-kids.at)



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide

E = Erdnuss

L = Sellerie

P = Lupinen



„In BIO sind  
wir Klassen-  
bester!“



Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://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.