

DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz

GOURMET
KIDS

Woche 5

30.01. - 03.02.2023

für die kleinen Gäste
Laktosefrei
Vegetarisch
Schweinefleischfrei

Montag	Hühnerbouillon mit Eierschöberl BIO-Kartoffel-Nudel-Auflauf mit Faschiertem	Veg.: Gemüsesuppe mit Eierschöberl Penne Primavera
Dienstag	 Hühnerbouillon mit BIO-Frittaten A,C,G Hühner-Cordon-bleu A,C,G Persilkartoffel	Veg.: Nudelsuppe Floras feine Farfalle
Mittwoch	  Mini-Nudeltaschen in Tomatensauce A,G,L Dinkelkuchen mit Joghurt- Marillencreme A,C,G	
Donnerstag	 Blümchensuppe A,C,L Rindfleisch gekocht Erdäpfelschmarren Cremespinat A,G	Veg.: Blümchensuppe A,C,L Erdäpfelschmarren Cremespinat A,G
Freitag	   BIO-Erbsensuppe A,G Geröstete Knödel A,C,G	

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- | | | | |
|-----------------------------|------------------------|--------------|----------------|
| A = glutenhaltiges Getreide | E = Erdnuss | L = Sellerie | P = Lupinen |
| B = Krebstiere | F = Soja | M = Senf | R = Weichtiere |
| C = Ei | G = Milch oder Laktose | N = Sesam | |
| D = Fisch | H = Schalenfrüchte | O = Sulfite | |

www.gourmet-kids.at



„In BIO sind wir Klassenbester!“



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.