

# DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz

**GOURMET**  
KIDS

**Woche 11**  
13.03. - 17.03.2023

für die kleinen Gäste  
Laktosefrei  
Vegetarisch  
Schweinefleischfrei

## Montag

BIO-Rindsuppe L  
mit BIO-Backerbsen  
**Berner Würstel** G  
**Bratkartoffeln**



Veg.:  
BIO-Gemüseboullion  
mit Buchstaben-Nudeln  
**Emil's Erdäpfelgulasch**

## Dienstag



BIO-Gemüseboullion L  
Kräutertropfteig A,C  
**Spätzlepfanne** A,C,G

## Mittwoch



BIO-Rindsuppe L  
Grießnockerl A,C  
**Cevapcici vom Huhn** A,C,M  
BIO-Reis  
mit Letschogemüse



Veg.:  
BIO-Gemüseboullion  
mit Grießnockerl A, C  
**BIO-Reis**  
mit Letschogemüse

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



## Donnerstag



Minestrone A,C,G,L  
**BIO-Buttermilch-**  
**schmarren** A,C,G  
Marillenröster



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



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

## Freitag



BIO-Gemüseboullion  
mit Backerbsen  
**Käsespätzle**



„In BIO sind  
wir Klassen-  
bester!“



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
B = Krebstiere	F = Soja	M = Senf	R = Weichtiere
C = Ei	G = Milch oder Laktose	N = Sesam	
D = Fisch	H = Schalenfrüchte	O = Sulfite	

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.