

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



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch

E = Erdnuss
F = Soja
G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte

L = Sellerie
M = Senf
N = Sesam
O = Sulfite

P = Lupinen
R = Weichtiere

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.