

# DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz

**GOURMET**  
KIDS

**Woche 38**

18.09. - 22.09.2023

für die kleinen Gäste



Laktosefrei



Vegetarisch



Schweinefleischfrei

## Montag



BIO-Gemüsebouillon L  
Gemüsegrießb dukaten A,C,L  
**Fischstäbchen** A,D  
BIO-Gemüsereis



Veg.:  
BIO-Gemüsesuppe  
Gemüsegrießb dukaten A,C,L  
BIO-Gemüsereis

## Dienstag

Blümchensuppe A,C,L  
**Faschierter Braten** A,C  
BIO-Stampf kartoffelpüree G  
BIO-Fitgemüse G



Veg.:  
Blümchensuppe A,C,L  
BIO-Stampf kartoffelpüree G  
BIO-Fitgemüse

## Mittwoch



Hühnerbouillon  
Reibteig A,C  
**BIO-Pizza mit Käse und Putenschinken** A,G

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



## Donnerstag



Gelbe Rübencremesuppe A,G,M  
**BIO-Topfenschmarren** A,C,G  
Marillenmus



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

## Freitag



BIO-Gemüsebouillon L  
Kaspressknödel A,C,G  
**Karfiol-Käse-medallions** A,C,G



„In BIO sind wir Klassenbester!“



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  
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](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.