DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz

GOURMET KIDS

Woche 22

26.05.2025 - 30.05.2025

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

Montag

Hühnerfilet in Oberssauce G
Spätzle A,C
Brownie A,C,F

Dienstag

Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
BIO-Gemüselasagne A,G,L

Mittwoch

Blümchensuppe A,C,L
Cremespinat A,G
Rindfleisch gekocht
Erdäpfelschmarren

Donnerstag

Christi Himmelfahrt

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

für die kleinen Gäste
laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at, MSC-C-51742.

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

GÜTESIEGEL ÖGE NÄHRSTOFFOPTIMIERTE Speisenqualität

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/at

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein. WWF

„In BIO sind wir Klassen-bester!"

BIO GARANTIE

Voll viel Österreich!
Mehr dazu auf: www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional

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	

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