

DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz

GOURMET
KIDS

Woche 37

08.09.2025 - 12.09.2025



Montag



Gemüsebouillon L
BIO-Backerbsen A,C,G
Backhendl A,C,G
Reis nach "Großmutter's Art" G

Dienstag



BIO-Erdäpfelrahmsuppe A,G
BIO-Griebschmarren A,C,G
Erdbeer-Pfirsichmark

Mittwoch



BIO-Sauce Bolognese vom Rind A,L
BIO-Spiralen A
Zucchini-Nuss-Dinkel- Vollkornkuchen
A,C,F,G,H

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

Donnerstag



Blümchensuppe A,C,L
Käsespätzle A,C,G



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



Hühnerbouillon
BIO-Frittaten A,C,G
Chicken Wings
Riffelkartoffeln

**„In BIO sind wir Klassen-
bester!“**



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

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

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

schweinefleischfrei
vegetarisch
laktosefrei
für die kleinen Gäste

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.