

DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz

GOURMET
KIDS

Woche 42

13.10.2025 - 17.10.2025



Montag



Karfiolröschen gebacken A,C,G
BIO-Salzkartoffeln
Sour Cream-Dip C,G,M
Kürbis-Brownie A,C,G

Dienstag



Rindsuppe
Leberknödel gekocht A,C
BIO-Paprikahendragout A,G
Spätzle A,C

Mittwoch



Hühnerbouillon
BIO-Frittaten A,C,G
Gschupfte Mohnnudeln A,C,G
BIO-Äpfelmus

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

Donnerstag



Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Reisfleisch vom Huhn



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag



Sterntalersuppe A,C,L
Berner Würstel G
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.

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.