

# DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz

**GOURMET**  
KIDS

**Woche 5**

26.01.2026 - 30.01.2026



**Montag**



Gemüsebouillon L  
 BIO-Buchstaben A  
**MSC- Backfisch in knuspriger  
 Reispastade** D  
 Reis nach "Großmutter's Art" G

**Dienstag**



Rindsuppe  
 Kräutertropfteig A,C  
**Geschupfte Mohnnudeln** A,C,G  
 BIO-Äpfelmus

**Mittwoch**



Hühnerbouillon  
 BIO-Suppennudeln A  
**Backhendl** A,C,G  
 Riffelkartoffeln

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

**Donnerstag**



**BIO- Erdäpfelgulasch mit  
 Hühnerfrankfurter** A  
 BIO-Erdäpfelgulasch vegetarisch A  
 Streuselkuchen mit Apfel A,C,G



WWF Österreich  
 und GOURMET  
 setzen sich für  
 klimafreundliche  
 Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

**Freitag**



Rindsuppe  
 BIO-Backerbsen A,C,G  
**BIO-Marillenpalatschinken** A,C,G

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



**Voll viel Österreich!**  
 Mehr dazu auf: [www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional](http://www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional)

[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

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](http://www.msc.org/at); MSC-C-51742.