

DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz

**GOURMET**
KIDS

Woche 19



04.05.2026 - 08.05.2026



Montag

 **MSC-Fischstäbchen gebacken** A,D
Feine Gemüse Mischung natur
Petersilkartoffeln
Dinkelvollkornkuchen mit
Joghurt-Marillencreme A,C,G

Dienstag

 
Gemüsebouillon L
BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Griebschmarren A,C,G
BIO-Äpfelmus

Mittwoch


Hühnerbouillon
Eierschöberl A,C
Käsespätzle A,C,G

Donnerstag


Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Chicken Tempura A
Crispy Chicken A,C,G
BIO-Risipisi

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

  
Sterntalersuppe A,C,L
Kirschensticks A,C,G

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



„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**

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