Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.

GOURMET KIDS

Woche 11

11.03. - 15.03.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesmenü 3 - vegetarisch **Vollkornmakkaroni** A BIO-Basilikum-Oberssauce A,G und Hartkäse gerieben C,G Babykarottensalat BIO-Kakaokuchen A,C	Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei BIO-Grießsuppe A,G,L mit Croutons natur A **BIO-Buttermilch-schmarren** A,C,G Erdbeer-Pfirsichmark	Tagesmenü 1 **BIO-Hühnerkeule gebraten** Potato Wedges Tomaten-Salsa A Himbeercreme G	Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei **BIO-Faschierter Braten** A,C,G BIO-Kartoffelpüree G BIO-Fitgemüse G Frischer Fruchtsalat	Tagesmenü 3 - vegetarisch **Los Palatschinkos Tomate-Mais** A,C,G Tomatenragout BIO-Banane
		Tagesmenü 3 - vegetarisch **Käsespätzle** A,C,G dazu Eisbergsalat Sonnenblumenkerne BIO-Essig-Öl-Dressing Himbeercreme G	Tagesmenü 3 - vegetarisch **BIO-Semmellaibchen** A,C,G Röschengemüse natur Chinakohlsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M Frischer Fruchtsalat	Tagesmenü 4 **Pazifische Scholle gebacken** A,C,D,G BIO-Salzkartoffeln dazu Sport Mix Salat Joghurtkräuterdressing C,G,M BIO-Banane

schweinefleischfrei · vegetarisch · laktosefrei

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.

GÜTESIEGEL* ÖGE NÄHRSTOFFOPTIMIERTE Speisenqualität

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/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

50 % BIO-Anteil

BIO GARANTIE

www.gourmet-kids.at