DEIN SPEISEPLAN

GTS Volksschule Kalsdorf

GOURMET KIDS

Woche 43

19.10. - 23.10.2026

für die kleinen Gäste
laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen - Gestocktem

	Tagesmenü
Montag	BIO-Grießsuppe A,G,L **Lachsbällchen** A,D,L BIO-Kartoffelpüree G Röschengemüse natur Honigmelone ganz
Dienstag	BIO-Gemüsebouillon L mit Vollkornfrittaten C,G **Kürbistortellini in Frischkäsesauce** A,C,G Eisbergsalat Dressing
Mittwoch	Wintergemüse-Suppentopf A,L **BIO- Pizza mit Käse und Putenschinken** A,G Tagesmix Dressing
Donnerstag	BIO-Gemüsebouillon L BIO-Buchstabennudeln A **Schweins-geschnetzeltes** A,G BIO-Reis BIO-Sonnengemüse BIO-Fruchtjoghurt Waldbeere G
Freitag	BIO-Karottencremesuppe A,G **Pastirabi-Gemüseschnitzel** A,C,G Petersilkartoffeln BIO-Feinschmecker-gemüse natur Bananen-Schokokuchen A,C,F,G

GÜTESIEGEL ÖGE NÄHRSTOFFOPTIMIERTE Speisenqualität

MSC www.msc.org

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

WWF Österreich und GOURMET: PARTNERSCHAFT SEIT 2015

Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische wurden nach den Kriterien des MSC-Umweltstandards gefangen. msc.org MSC-C-51742

BIO-zertifiziert seit 1997!

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

BIO GARANTIE

www.gourmet-kids.at

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide	E = Erdnuss	L = Sellerie	P = Lupinen
B = Krebstiere	F = Soja	M = Senf	R = Weichtiere
C = Ei	G = Milch oder Laktose	N = Sesam	
D = Fisch	H = Schalenfrüchte	O = Sulfite	

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