DEIN SPEISEPLAN

GTS Volksschule Kalsdorf

GOURMET KIDS

Woche 44

26.10. - 30.10.2026

für die kleinen Gäste
laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Tagesmenü

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

Montag

Dienstag

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkornsternchen A
Chili sin Carne F
Flaguette natur A,G
BIO-Karottenkuchen A,C,H

Mittwoch

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Vollkornspaghetti A
Puten-Carbonarasauce A,C,G
California Mix
Dressing

Donnerstag

BIO-Kürbiscremesuppe G
Wikinger-Power-Bällchen A,C,G,M
BIO-Salzkartoffeln
BIO-Erbsen natur G
Bratapfelcreme G

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
Kirschensticks in Semmelbrösel A,C,G
BIO-Vollmilch G

GÜTESIEGEL ÖGE NÄHRSTOFFOPTIMIERTE Speisenqualität

MSC www.msc.org

WWF Österreich und GOURMET: PARTNERSCHAFT SEIT 2015

BIO-zertifiziert seit 1997!

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

BIO GARANTIE

www.gourmet-kids.at

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

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.