DEIN SPEISEPLAN

GTS Volksschule Kalsdorf

GOURMET KIDS

Woche 45

02.11. - 06.11.2026

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen - Gestocktem

für die kleinen Gäste
laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag

BIO-Erbsensuppe A,G
BIO-Käse Tortelloni A,C,G
BIO-Frischkäsesauce A,G
Eisbergsalat
Sonnenblumenöl
Essig O

Dienstag

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Backerbsen A,C,G
Fischstäbchen A,D
BIO-Risipisi
Banane

Mittwoch

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Rindsgulasch A
BIO-Kaiserspätzle A,C
Gärtner Mix
Dressing

Donnerstag

BIO-Grießsuppe A,G,L
BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
Sour Cream-Dip C,G,M
BIO-Kürbisgemüse A,G
Kürbis-Brownie A,C,G

GÜTESIEGEL ÖGE NÄHRSTOFFOPTIMIERTE Speisenqualität

MSC www.msc.org

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

WWF Österreich und GOURMET: PARTNERSCHAFT SEIT 2015

Freitag

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Hühnerfilet in Oberssauce G
Pommelinos
BIO-Kaisergemüse G
BIO-Fruchtjoghurt Pfirsich- Marille G

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.