

# DEIN SPEISEPLAN

25  
Jahre  
Bio

GOURMET  
KIDS

Schweinefleischfrei Vegetarisch Laktosefrei für die kleinen Gäste

## Montag



BIO-Gemüsebouillon mild  
Finkennudeln A,C



Kung Fu-Gemüse  
Jasminreis

## Dienstag



BIO-Gemüsebouillon mild  
Grießknödel A,C



BIO-Spaghetti A  
Pesto alla Genovese C,G  
dazu Sport Mix Salat  
BIO-Essig-Öl-Dressing  
Apfel

## Mittwoch



BIO-Gemüsebouillon mild  
BIO-Backerbsen A,C,G



Kichererbsen-Sticks A,C  
BIO-Reis  
BIO-Fitgemüse G  
Joghurt-Kräutersauce C,G,M

– Mit Brief und Siegel –  
**Ausgewogen und  
nachhaltig!**



## Donnerstag

Mariä Empfängnis



WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

## Freitag



Gelbe Rübencremesuppe A,G,M  
mit Croutons natur A



BIO-Kartoffel-Gemüseauflauf A,G  
Chinakohlsalat  
BIO-Essig-Öl-Dressing

„50%  
BIO-Anteil!“



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

[www.gourmet-kids.at](http://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	

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at) MSC-C-51742.

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