

09.03.2020 - 13.03.2020

Speiseplan KW 11

Allergene

Montag

BIO-Erdäpfelrahmsuppe
BIO-Muschelnudeln
 BIO-Tomaten-Oberssauce

AA1,G
 AA1
 AA1,G



Dienstag

Putenbratwürstel
 Erdäpfelschmarren
 Sauerkraut
 Pfirsichkompott

G
 AA1



Mittwoch

BIO-Broccolicremesuppe
Gschupfte Mohnnudeln
 mit Apfelmus

AA1,G
 AA1,C,G



Donnerstag

Gemüsebouillon
 BIO-Frittaten
Schnitzel Mohn
~~MSC-Fischfilets gebacken~~
~~Cremige Polenta~~
 Kartoffelsalat *Reis*

L
 AA1,C,G
 AA1,C,D,G
 G



Freitag

Paprikahendragout
 Spätzle
 mit Salat
 BIO-Zitronenkuchen

AA1,G
 AA1,C
 AA1,C



– Mit Brief und Siegel –
 Ausgewogen und
 nachhaltig!



Wir wünschen
 guten Appetit!



„In BIO sind
 wir Klassen-
 bester!“



*] Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht dem Vorliegen eines hochwertigen Mittelschmetterlings

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei: www.msc.org/at; MSC-E-51142. Speiseplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Der Allergengehalt bezieht sich nur auf die von GMS GOURMET GmbH gelieferten Speisen.

Allergeninformation gemäß Co-
 dex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide	E = Eierschale	L = Soja	P = Lupine
B = Weizen	F = Fisch	M = Meeresfrüchte	R = Röhrlin
C = Ei	G = Getreide mit Gluten	N = Nüsse	
D = Milch	H = Hülsenfrüchte	O = Ölsamen	

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria Bio-Garantie AF 840-101 geprüft.

www.gourmet-kids.at