

16.03.2020 - 20.03.2020

Speiseplan KW 12

Allergene

Montag	<p>Berner Würstel Salzkartoffeln Salat</p> <p>Obst</p>	G	
Dienstag	<p>Gemüsebouillon Gemüse-Grießdukaten</p> <p>Gemüseschnitzel Kräuter-Dip</p>	L A,A1,C,L A,A1,C,G,L C,G,M	
Mittwoch	<p>Puten-Haschee-Knödel Sauerkraut</p> <p>BIO-Marmorkuchen</p>	A,A1,C A,A1,C	
Donnerstag	<p>BIO-Tomatencremesuppe</p> <p>Pancakes Erdbeer-Pfirsichmark</p>	G A,A1,C,G	
Freitag	<p>Pizza mit Käse und Putenschinken</p> <p>Kirschenkompott</p>	A,A1,G	

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



Wir wünschen
guten Appetit!



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

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742. Speiseplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Die Allergenlegende bezieht sich nur auf die von GMS GOURMET GmbH gelieferten Speisen.

Allergeninformation gemäß Co-
dex-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.

www.gourmet-kids.at