

10.06.2019 - 14.06.2019

## Speiseplan KW 24

Allergene

Montag

Feiertag

Dienstag

**BIO-Muschelnudeln**  
**BIO-Tomaten-Obersauce**  
 Pfirsichkompott

AA1  
 AA1,G



Mittwoch

**BIO-Broccolicremesuppe**  
**Gschupfte Mohnnudeln**  
 mit Apfelmus

AA1,G  
 AA1,C,G



Donnerstag

Gemüsebouillon  
 Vollkornfrittaten  
**MSC-Fischfilets gebacken**  
**BIO-Polentaherzen**  
 Salat

L  
 C,G  
 A,A1,C,D,G  
 AA1



Freitag

**Paprikahendiraqout**  
 Spätzle  
 Salat  
 Donut

AA1,G  
 AA1,C  
 AA1,C,F



– Mit Brief und Siegel –  
 Ausgewogen und  
 nachhaltig!



Wir wünschen  
 guten Appetit!



„In BIO sind  
 wir Klassen-  
 bester!“



\*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Biofischkontrollbehörde (ÖBBF) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at); MSC-D-51742. Speiseplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Die Allergeninformation 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	S = Sulfite	

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

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



17. 06.2019 - 21.06.2019

## Speiseplan KW 25

Allergene

**Montag**

Berner Würstel  
Salzkartoffeln  
Salat  
Obst

G



**Dienstag**

Gemüsebouillon  
Gemüse-Grießdukaten  
Sauce Bolognese mit Soja  
BIO-Spiralen

L  
A,A1,C,L  
A,A1,F,L  
A,A1



**Mittwoch**

Puten-Haschee-Knödel  
Sauerkraut  
Marillenkompott

A,A1,C



**Donnerstag**

Feiertag

**Freitag**

Schulfrei

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 den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at), MSC-C-5142. 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 = Sulfite	P = Lupinen
B = Krebstiere	F = Soja	M = Mehl	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](http://www.gourmet-kids.at)