

DEIN SPEISEPLAN



GOURMET
KIDS

10.01.2022 bis 14.01.2022

Kalenderwoche: 2022-2

		Allergene
Montag	BIO-Rindsuppe mit Vollkornfrittaten Beefburger Riffelkartoffeln	L G, C A, C, M -
Dienstag	Vollkornspaghetti BIO-Gemüsebolognese Endiviensalat Joghurtkräuterdressing Apfel	A A, L - G, M -
Mittwoch	BIO-Paprikahendl-Ragout BIO-Linguine Grüner Salat Mix Joghurtkräuterdressing BIO-Fruchtjoghurt Heidelbeer	A, G A - G, M G
Donnerstag	BIO-Gemüsebouillon mit Eierschöberl Rindfleischbällchen BIO-Wiener-Tomatensauce BIO-Reis	L A, C A, C A -
Freitag		

– 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; 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