

# DEIN SPEISEPLAN



GOURMET  
KIDS

09.05.2022 bis 13.05.2022

Kalenderwoche: 2022-19

		Allergene
Montag	Würstchengulasch Semmel Twinni	A A G
Dienstag	Paprikahendragout BIO-Spiralen BIO-Holunder-Topfencreme	A, G A G
Mittwoch	BIO-Gemüsebouillon mit Vollkornfrittaten Fischstäbchen Petersilkartoffeln Gurkensalat	L G, C A, G, D - -
Donnerstag	Gemüsenugets Sauce Tartare Schokopudding	A, G C, M G
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](http://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](http://www.gourmet-kids.at)