

# DEIN SPEISEPLAN

Europa-Hauptschule Schwechat

**GOURMET**  
KIDS

**Woche 42**

14.10. - 18.10.2024

## Montag



BIO-Erdäpfelsuppe A,G  
**Penne Primavera** A,C  
Chinakohlsalat  
Joghurtkräuterdressing C,G,M  
Schokopudding G

## Dienstag



BIO-Gemüsebouillon mild L  
mit Eierschöberl A,C  
**BIO-Kartoffel-Nudel- auflauf mit**  
**Faschiertem** A,C,G  
Tsatsiki G  
Ananaskompott

## Mittwoch



BIO-Rindsuppe  
Finkennudeln A,C  
**BIO-Gnocchi** A  
Pilzrahmsauce A,G  
Chinakohlsalat  
BIO-Essig-Öl-Dressing  
Kürbis-Brownie A,C,G

## Donnerstag



BIO-Karfiolcremesuppe A,G  
mit Croutons natur A  
**Geflügelrisotto** C,G  
dazu Eisbergsalat  
BIO-Essig-Öl-Dressing  
Mischbrot A  
Eckerlkäse G  
Cocktailtomaten

Speiseplanänderungen, Dispositionen vorbehalten.

## Freitag



BIO-Gemüsebouillon mild L  
mit BIO-Frittaten A,C,G  
**BIO-Eiernockerl** A,C,G  
dazu Gärtner Mix Salat  
Joghurtkräuterdressing C,G,M  
Mischbrot A  
BIO-Butter G

– Mit Brief und Siegel –  
**Ausgewogen und**  
**nachhaltig!**



WWF und  
GOURMET  
setzen sich  
für klima-  
freundliche  
Ernährung ein.



**„In BIO sind**  
**wir Klassen-**  
**bester!“**



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

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



### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide  
B = Krebstiere  
C = Ei  
D = Fisch

E = Erdnuss  
F = Soja  
G = Milch oder Laktose  
H = Schalenfrüchte

L = Sellerie  
M = Senf  
N = Sesam  
O = Sulfite

P = Lupinen  
R = Weichtiere

für die kleinen Gäste

Laktosefrei

Vegetarisch

Schweinefleischfrei

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at) MSC-C-51742.

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