

Woche 15

07.04.2025 - 11.04.2025

Montag

MSC-Alaska-Seelachs "Müllerin-Art" A.D.G

BIO-Salzkartoffeln Omas Gartengemüse Marillenkompott

Ohne Zusatz von

Dienstag

die kleinen Gäste

Þ

laktosefrei

V

schweinefleischfrei

BIO- Hühnergeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce A,G

Champignonsauce A,G BIO-Kaiserspätzle A,C Eisrakete

**7** 🔊 🕉

Eiernockerl A.C.G

Mittwoch

N N BIO-Grünkernherzen A.C.G.M

Pulled Chicken Potato Wedges Grüner Salat Mix Birne

Mit Brief und Siegel Ausgewogen und nachhaltig!

Donnerstaa

**7** Wildkräutercremesuppe A,G,L Gschupfte Mohnnudeln A,C,G Marillenmus

Gemüsestrudel mit Petersilkartoffeln und Kräutersauce A,C,G,L



Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche



Freitag

Frühlingsrollen A,F,N

BIO-Risipisi Süß-Sauer Sauce

BIO-Fruchtjoghurt Erdbeer G

"In BIO sind wir Klassenhester!"

Voll viel Österreich!

Mehr dazu auf: www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional

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 0 = Sulfite www.gourmet-kids.at

R = Weichtiere

ər Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖCE) zertifiziert und Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at, MSC-C-51742. Unser