

DEIN SPEISEPLAN

Volksschule Maxglan I


GOURMET
KIDS

Woche 46

11.11.2024 - 15.11.2024

Schweinefleischfrei Vegetarisch Laktosefrei für die kleinen Gäste

Montag


Pastirabi-Gemüseschnitzel A,C,G
Wikinger-Power-Bällchen A,C,G,M
BIO-Reis
Birnenkompott

Dienstag


BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
Grießflammerl A,C,G
BIO-Äpfelmus

Mittwoch



BIO-Rindfleisch-Bulgurlaibchen
A,C,M
Bunte Nudelpfanne - Gnocchetti mit
Gartengemüse in feiner
Kräuterrahmsauce A,G
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Feinschmeckergemüse natur
Schokopudding G

Donnerstag


BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Frittaten A,C,G
Tomaten-Basilikumrisotto G
Tagesmix
French Dressing F,G,M

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag


Kichererbseneintopf mit Jasminreis
GF LF
MSC-Alaska-Seelachs "Müllerin- Art"
A,D,G
BIO-Stampfkartoffelpüree G
Honigmelone

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!



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



Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-53742.

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

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

www.gourmet-kids.at



Allergeninformation gemäß Codex-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	



„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“



DEIN SPEISEPLAN

Volksschule Maxglan I


GOURMET
KIDS

Woche 47

18.11.2024 - 22.11.2024

für die kleinen Gäste

Laktosefrei

Vegetarisch

Schweinefleischfrei

Montag

 
BIO-Tomatencremesuppe G
Hühnerfilet in Obersauce G
BIO-Spiralen tricolore A
Herbstliche Pilzrahmsauce A,G
BIO-Sonnengemüse natur

Dienstag

 
BIO-Käse-Tortelloni A,C,G
BIO-Kräuterrahmsauce A,G
California Mix
Balsamico Dressing
BIO-Fruchtjoghurt G

Mittwoch

  
BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
Pancakes A,C,G
Erdbeer-Pfirsichmark

Donnerstag

 
BIO-Pizza Margherita A,G
Gurkensalat Rahm C,G,M
Honigmelone

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Freitag

 
Blümchensuppe A,C,L
Pastirabi-Gemüseschnitzel A,C,G
Petersilkartoffeln
Kräuter-Dip C,G,M

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!



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



Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-53742.

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

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

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



„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“



DEIN SPEISEPLAN

Volksschule Maxglan I




GOURMET
KIDS

Woche 48

25.11.2024 - 29.11.2024



Montag

  
BIO-Gemüseuggets A,C,G
MSC-Alaska-Seelachs "Müllerin- Art"
A,D,G
BIO-Salzkartoffeln
Omas Gartengemüse
BIO-Fruchtjoghurt G

Dienstag

  
BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
Vegetarische Spätzlepfanne A,C,G
Grüner Salat Mix
French Dressing F,G,M

Mittwoch




  
BIO-Karottencremesuppe A,G
Gschupfte Mohnnudeln A,C,G
Marillenmus

Donnerstag

  
BIO-Muschelnudeln A
BIO-Tomaten-Obersauce A,G
Grüner Salat Mix
Balsamico Dressing
Birne

Speisepfandänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Freitag

  
Champignonsauce A,G
Gebratene Hühnerbrüstchen im
Natarsaft
BIO-Fitgemüse natur G
BIO-Reis
BIO-Dinkelvollkorn-Gugelhupf A,C,G

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und
nachhaltig!



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



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

„In BIO sind
wir Klassen-
bester!“



Voll viel Österreich!
Mehr dazu auf: www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional

www.gourmet-kids.at

Allergeninformation gemäß Codex-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.

 für die kleinen Gäste
 laktosefrei
 vegetarisch
 Schweinefleischfrei