

29.04.2024 bis 03.05.2024

Kalenderwoche: 2024-18

		Allergene
Montag	BIO-Gemüsebouillon	L
	mit BIO-Frittaten	A, G, C
	Bunte Bulgurpfanne	A
	BIO-Topfenknödel mit Butter-Bröseln	A, G, C
	Erdbeer-Rhabarbersauce	-
Dienstag	Enchilada-Lasagne	A, G
	Apfelmus	-
	Vollkornspaghetti	A
	BIO-Sauce Bolognese vom Rind	A, L
Mittwoch	Pesto alla Genovese	G, C
	Gärtner Mix	-
	BIO-Fruchtjoghurt Heidelbeer	G
	Goldtaler	A, C
Donnerstag	Hühnerkebab	G
	Flaguette natur	A, G
	Tsatsiki	G
	California Mix	-
	Apfel	-
Freitag		
	BIO-Semmellaibchen	A, G, C
	Puten-Haschee-Knödel	A, C
	BIO-Frischkäsesauce	A, G
	BIO-Mais	G
	Broccoli natur	-
	BIO-Apfelkuchen	A, C

– 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 Allergeninformation 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