

DEIN SPEISEPLAN

Anton Bruckner International
School



Woche 5

26.01.2026 - 30.01.2026



Montag

- BIO-Kichererbsen- Broccolicremesuppe A,G
- BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
- BIO-Kartoffelpüree G
- BIO-Mais natur G
- Broccoli natur
- Sauce Bolognese vom Rind A,L
- BIO-Backerbsen A,C,G**
- Crispy Chicken A,C,G

Dienstag

- BIO-Spaghetti A
- Basilikum-Pesto C,G**
- Fruchtiges Tomatenragout
- California Mix
- Apfel
- Sauce Bolognese vom Rind A,L

Mittwoch

- Hühnerkebab G
- BIO-Mais natur G
- Flaquette natur A,G
- Röstinchens
- Cole Slaw C,G,M
- Eisbergsalat
- Gurkensalat Rahm C,G,M
- Banane

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Donnerstag

- Chicken Tikka Masala A,G
- BIO-Reis
- BIO-Gemüsecurry A,M**
- Gärtner Mix
- BIO-Fruchjoghurt Marille 5 kg G

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Freitag

- Zupfkroketten G
- BIO-Cremespinat A,G**
- California Mix
- BIO-Marillenpalatschinken A,C,G
- BIO-Omelette C,G
- MSC-Fischfilets gebacken A,C,D,G

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



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

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

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