

DEIN SPEISEPLAN

Anton Bruckner International
School

GOURMET
KIDS

Woche 9

23.02.2026 - 27.02.2026



Montag



BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Stampfkartoffelpüree G
BIO-Gemüsebouillon L
Gemüsebällchen mit Sesam-Panade
A,C,G,L,N
Gebackene Hühnerschnitzel A,C,G
Broccoli natur

Dienstag



BIO-Penne A
BIO-Sauce Bolognese vom Rind A,L
California Mix
Banane
Basilikum-Pesto C,G
BIO-Wiener Tomatensauce A
Hartkäse gerieben C,G

Mittwoch



Beerenröster
BIO-Pizza Margherita A,G
Pancakes A,C,G
Eisbergsalat

— Mit Brief und Siegel —
Ausgewogen und nachhaltig!

Donnerstag



BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
BIO-Omelette C,G
Ketchup mild
Sauce Tartare C,M
Zapfenkroketten G
Gurkenscheiben
BIO- Fruchtjoghurt Heidelbeer 5 kg G
MSC-Pazifische Scholle gebacken
A,C,D,G



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Speiseplanänderungen

Freitag



BIO-Reis
BIO-Kichererbseneintopf A
Cevapcici vom Huhn A,C,M
Linsnbällchen G
California Mix
Birne

„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
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.

schweinefleischfrei
vegetarisch
laktosefrei
für die kleinen Gäste

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.