

DEIN SPEISEPLAN

Anton Bruckner International
School



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 Hähnerschnitzel 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!



WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



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

Freitag

- BIO-Reis
- BIO-Kichererbseintopf A
- Cevapcici vom Huhn A,C,M
- Linsenbällchen G
- California Mix
- Birne

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.