

DEIN SPEISEPLAN

Anton Bruckner International
School

GOURMET
KIDS

Woche 13

23.03.2026 – 27.03.2026



Montag



Gemüseschnitzel A,C,G,L
Broccoli natur
Süß-Sauer Sauce
Gemüsebouillon L
Cevapcici vom Huhn A,C,M
Chili sin Carne F
BIO-Reis

Dienstag



BIO-Spaghetti A
Basilikum-Pesto C,G
BIO-Wiener Tomatensauce A
Ketchup mild
California Mix
Banane
Sauce Bolognese vom Rind A,L

Mittwoch



Hühnerkebab G
Sonnenblumenöl
Gurkensalat Rahm C,G,M
BIO-Mais natur G
Flaguette natur A,G
Röstinchen
Cole Slaw C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt Marille 5 kg G

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!

Donnerstag



Salzkartoffeln
BIO-Omelette C,G
Kirschensticks A,C,G
MSC- Backfisch in knuspriger
Reispanade D
Gurkenscheiben
Süßkartoffelbärchen Bärl und Bärnd
A,C

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Freitag



Tortellini in Tomatensauce A,C,G
Gnocchetti in Spinatsauce mit
MSC-Lachsstücken A,C,D,G
Grüner Salat Mix
Apfel

„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
unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742