Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

DEIN SPEISEPLAN

Jausenvorschlag Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET: PARTNERSCHAFT SEIT 2015

Smile Menüs ... die junge Küche

Eine Marke von GOURMET

Woche 47

16.11.–20.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vormittagsjause	**BIO-Pain Provencal** A mit Putenschinken – dazu Gemüse nach Wahl –	**So schmeckt der Winter-Aufstrich*** (BIO-Topfen, BIO- Naturjoghurt, Salz, Pfeffer, Estragon Senf, Zwiebeln, rote Rüben, Zitrone) G, M dazu passt: BIO-Mischbrot A	**BIO-Roggenbrot** A mit BIO-Tomaten-Basilikumaufstrich F	**Frühstücksbrei** (BIO-Haferflocken gekocht mit Wasser und BIO-Vollmilch) A, G Obst der Saison –	**BIO-Sonnenblumenbrot** A BIO-Frischkäse G dazu Gemüse nach Wahl –
Nachmittagsjause	**BIO-Maiswaffeln** – mit BIO-Hummus N dazu Gemüse nach Wahl –	**Bunter Obstteller mit Obst der Saison** – mit Vollkornkeksen A, G	**BIO-Kornspitz** A, F mit BIO-Gouda G dazu Gemüse nach Wahl –	**BIO-Vollkornbrot** A mit BIO-Butter G und Schnittlauch –	**Kühlschrank-Schätze-Karussell** Alles nutzen, nichts verschwenden, Jausenreste kreativ verwenden!

Dein Obst hat braune Stellen?

Mach einen Smoothie draus:
Da kommt was Gutes raus!

Das ist unser Tipp für Euch!

vegetarisch

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/herkunftskennzeichnung

* Dieses Rezept gibt's im Webshop unter „Downloads".

Allergeninformation gemäß Codex-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	

www.smilemenues.at

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

DEIN SPEISEPLAN

Jausenvorschlag Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET: **PARTNERSCHAFT SEIT 2015**

Smile Menüs ... die junge Küche

Eine Marke von GOURMET

Woche 48

23.11–27.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vormittagsjause	**BIO-Cornflakes** – mit BIO-Vollmilch G und Obst der Saison –	**BIO-Dinkelbrot** A, G, N mit BIO-Butter G und Schnittlauch –	**BIO-Vollkornbrot** A mit BIO-Frischkäse G dazu Gemüse nach Wahl –	**BIO-Mischbrot** A mit BIO-Tomaten-Basilikumaufstrich F und Kresse –	**Hafer-Nussbrei** (BIO-Haferflocken und geriebene Nüsse in BIO-Vollmilch gekocht) A, G, H dazu Obst der Saison –
Nachmittagsjause	**Karottenbrot** A, F mit BIO-Hummus N dazu Gemüse nach Wahl –	**Bananen-Milch** (BIO-Vollmilch mit BIO-Bananen fein püriert) G	**Putenschinkenröllchen** – mit Essiggurkerl M und BIO-Roggenbrot A	**Flotti Karotti*** (Zwiebeln, BIO-Karotten, BIO-Butter, Tomatenmark, Gewürze nach Wahl und frische Kräuter) G dazu passt BIO-Roggenbrot A	**Kühlschrank-Schätze-Karussell** Alles nutzen, nichts verschwenden, Jausenreste kreativ verwenden!

Das Brot ist trocken, was machst du damit?

Im Ofen
knusprig gebacken wird's zum Hit.

Das ist unser Tipp für Euch!

vegetarisch

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/herkunftskennzeichnung

* Dieses Rezept gibt's im Webshop unter „Downloads".

Allergeninformation gemäß Codex-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	

www.smilemenues.at

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

DEIN SPEISEPLAN

Jausenvorschlag Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET: **PARTNERSCHAFT SEIT 2015**

Smile Menüs ... die junge Küche

Woche 49

30.11.–04.12.2026

Eine Marke von GOURMET

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vormittagsjause	**BIO-Vollkornbrot** A mit BIO-Tomaten-Basilikumaufstrich F dazu Gemüse nach Wahl –	**Gemüsssticks** – mit Topfen-Kräuterdip (BIO-Naturjoghurt,BIO-Topfen, frische Kräuter wie Schnittlauch, Salz und Pfeffer) G dazu passt BIO-Roggenbrot A	**Laugenstangerl** A, G mit BIO-Butter G und Schnittlauch –	**Birchermüsli** (BIO-Haferflocken mit gehackten Nüssen, BIO-Apfel und BIO-Rosinen aufgekocht) A, G, H dazu BIO-Blütenhonig –	**BIO-Pain Provencal** A mit BIO-Bergkäse G dazu Gemüse nach Wahl –
Nachmittagsjause	**Hexenzauber*** (Bananen, Vollmilch, (alternativ: Haferdrink, laktosefreie Milch), Naturjoghurt, Obst der Saison) (A), G	**Bunter Obstsalat mit Obst der Saison** – dazu BIO-Buttermilch G	**Fladenbrot** A mit BIO-Hummus N und Petersile – dazu passt: geröstete Kichererbsen –	**BIO-Sonnenblumenbrot** A mit Putenschinken – dazu Gemüse nach Wahl –	**Kühlschrank-Schätze-Karussell** Alles nutzen, nichts verschwenden, Jausenreste kreativ verwenden!

Du isst deine Jause nicht mehr?

Wirf sie nicht weg, sondern schenk sie her!

Das ist unser Tipp für Euch!

vegetarisch

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/herkunftskennzeichnung

* Dieses Rezept gibt's im Webshop unter „Downloads".

Allergeninformation gemäß Codex-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	

www.smilemenues.at

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

DEIN SPEISEPLAN

Jausenvorschlag Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET: **PARTNERSCHAFT SEIT 2015**

Smile Menüs ... die junge Küche

Woche 50

07.12.–11.12.2026

Eine Marke von GOURMET

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vormittagsjause	**BIO-Vollkornbrot** A mit BIO-Hummus N dazu Gemüse nach Wahl –	Wir wünschen einen schönen Feiertag!	**Süßer Quinoa-Frühstücksbrei** (BIO-Quinoa in BIO-Vollmilch gekocht) G mit BIO-Banane, BIO-Blütenhonig und gemahlenem Zimt verfeinert –	**BIO-Roggenbrot** A mit BIO-Tomaten-Basilikumaufstrich F dazu Gemüse nach Wahl –	**Henrietta's Eierstreich*** (Aufstrich aus Eiern, BIO-Butter, BIO-Topfen, BIO-Sauerrahm, Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Schnittlauch) C, G, M dazu passt BIO-Mischbrot A
Nachmittagsjause	**Baguette** A mit BIO-Emmentaler G dazu Gemüse nach Wahl –		**BIO-Sonnenblumenbrot** A mit BIO-Butter G und Schnittlauch –	**Bunter Obstsalat mit Obst der Saison** –	**Kühlschrank-Schätze-Karussell** Alles nutzen, nichts verschwenden, Jausenreste kreativ verwenden!

Der Einkauf an Tomaten war zu groß?

Schenk ihnen ein zweites Leben als Spaghettisauce.

Das ist unser Tipp für Euch!

vegetarisch

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/herkunftskennzeichnung

* Dieses Rezept gibt's im Webshop unter „Downloads".

Allergeninformation gemäß Codex-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	

www.smilemenues.at

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

DEIN SPEISEPLAN

Jausenvorschlag Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET: **PARTNERSCHAFT SEIT 2015**

Smile Menüs ... die junge Küche

Woche 51

14.12.–18.12.2026

Eine Marke von GOURMET

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vormittagsjause	**BIO-Naturjoghurt** G mit BIO-Haferflocken A und BIO-Rosinen – dazu Obst der Saison –	**Hafer-Nussbrei** (BIO-Haferflocken und geriebene Nüsse in BIO-Vollmilch gekocht) A, G, H dazu Obst der Saison –	**Dachsteinbrot** A mit BIO-Gouda G dazu Gemüse nach Wahl –	**BIO-Vollkornbrot** A mit BIO-Hummus N dazu Gemüse nach Wahl –	**Putenschinkenröllchen** – mit Maiskölbchen – und BIO-Mischbrot A
Nachmittagsjause	**Sonnenblumenbrot** A mit BIO-Butter G und Schnittlauch –	**Dreisaatweckerl** A, F, N mit BIO-Tomaten-Basilikumaufstrich F dazu Gemüse nach Wahl –	**Energiebällchen*** (BIO-Banane, BIO-Haferflocken, gehackte Walnüsse, BIO-Blütenhonig, optional: Kakao) A, H, F	**Bunter Obstsalat mit Obst der Saison** – dazu BIO-Buttermilch G	**Kühlschrank-Schätze-Karussell** Alles nutzen, nichts verschwenden, Jausenreste kreativ verwenden!

Dein Obst hat braune Stellen?

Mach einen Smoothie draus:
Da kommt was Gutes raus!

Das ist unser Tipp für Euch!

vegetarisch

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/herkunftskennzeichnung

* Dieses Rezept gibt's im Webshop unter „Downloads".

Allergeninformation gemäß Codex-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	

www.smilemenues.at

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

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

DEIN SPEISEPLAN

Jausenvorschlag Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET: PARTNERSCHAFT SEIT 2015

Smile Menüs ... die junge Küche

Eine Marke von GOURMET

Woche 52

21.12.–25.12.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vormittagsjause	**Karottenbrot** A, F mit BIO-Frischkäse G und gekochten Eiern C dazu Gemüse nach Wahl –	**Kuhle Pause*** (BIO-Naturjoghurt, BIO-Blütenhonig, BIO-Nüsse, Obst der Saison) G, H	**Frühstücksbrei** (BIO-Haferflocken gekocht mit Wasser und BIO-Vollmilch) A, G dazu Obst der Saison –	Wir schicken aus der Ferne eine Handvoll Zaubersterne!	
Nachmittagsjause	**BIO-Vollkornbrot** A mit BIO-Hummus N	**Baguette** A mit Mozzarella G und Cocktailtomaten – dazu passt BIO-Olivenöl –	**Kühlschrank-Schätze-Karussell** Alles nutzen, nichts verschwenden, Jausenreste kreativ verwenden!		

Du isst deine Jause nicht mehr?

Wirf sie nicht weg, sondern schenk sie her!

Das ist unser Tipp für Euch!

vegetarisch

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/herkunftskennzeichnung

* Dieses Rezept gibt's im Webshop unter „Downloads".

Allergeninformation gemäß Codex-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	

www.smilemenues.at

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

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

DEIN SPEISEPLAN

Jausenvorschlag Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET: PARTNERSCHAFT SEIT 2015

Smile Menüs ... die junge Küche

Eine Marke von GOURMET

Woche 53

28.12.2026–01.01.2027

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vormittagsjause	**Vollkorn-Knäckebrot** A mit BIO-Bergkäse G	**Birchermüsli** (BIO-Haferflocken mit gehackten Nüssen, BIO-Apfel und BIO-Rosinen aufgekocht) A, G, H dazu BIO-Blütenhonig -	**BIO-Roggenbrot** A mit BIO-Hummus – dazu Gemüse nach Wahl –	Wir wünschen einen guten Rutsch ins neue Jahr!	
Nachmittagsjause	**Couscous-Salat** A mit Kichererbsen – und BIO-Zuckermais – dazu Essig-Öl-Marinade O	**Gemüssticks** – mit Topfen-Kräuterdip (BIO-Naturjoghurt,BIO-Topfen, frische Kräuter wie Schnittlauch, Salz und Pfeffer) G dazu passt BIO-Mischbrot A	**Bunter Obstteller mit Obst der Saison** – mit BIO-Buttermilch G		

Aus dem Kühlschrank nichts verschwenden

Alles nutzen und die Restl verputzen.

Das ist unser Tipp für Euch!

vegetarisch

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/herkunftskennzeichnung

* Dieses Rezept gibt's im Webshop unter „Downloads".

Allergeninformation gemäß Codex-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	

www.smilemenues.at

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

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

DEIN SPEISEPLAN

Jausenvorschlag Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET: **PARTNERSCHAFT SEIT 2015**

Smile Menüs ... die junge Küche

Eine Marke von GOURMET

Woche 01

04.01.–08.01.2027

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vormittagsjause	**Frühstücksbrei** (BIO-Haferflocken gekocht mit Wasser und BIO-Vollmilch) A, G dazu Obst der Saison –	**BIO-Naturjoghurt** G mit BIO-Haferflocken A und Apfelmus –	Wir wünschen einen schönen Feiertag!	**Selbstgemachtes Studentenfutter** BIO-Apfelchips – BIO-Rosinen – BIO-Nüsse (z.B. Mandeln) H	**BIO-Roggenbrot** A mit BIO-Kräuterfrischkäse G dazu Gemüse der Saison –
Nachmittagsjause	**Pizza Bär*** (Pizzateig, Tomaten passiert, Käse nach Wahl, BIO-Zuckermais, Gemüse nach Wahl und runde Ausstechformen) A, G	**BIO-Maiswaffeln** – mit BIO-Hummus N		**Nudelsalat** Dinkel-Fussili A mit Kichererbsen – mit BIO-Zuckermais – und Oliven grün – dazu Essig-Öl-Marinade O	**Kühlschrank-Schätze-Karussell** Alles nutzen, nichts verschwenden, Jausenreste kreativ verwenden!

Das Brot ist trocken, was machst du damit?

Im Ofen knusprig gebacken wird's zum Hit.

Das ist unser Tipp für Euch!

vegetarisch

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/herkunftskennzeichnung

* Dieses Rezept gibt's im Webshop unter „Downloads".

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

www.smilemenues.at

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen

DEIN SPEISEPLAN

Jausenvorschlag Kindergarten

WWF Österreich und GOURMET: PARTNERSCHAFT SEIT 2015

Smile Menüs ... die junge Küche

Eine Marke von GOURMET

Woche 02

11.01.–15.01.2027

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vormittagsjause	**BIO-Naturjoghurt** G mit BIO-Haferflocken A und BIO-Rosinen – dazu Obst der Saison –	**BIO-Roggenbrot** A mit BIO-Hummus N dazu Gemüse nach Wahl –	**BIO-Dinkelbrot** A, G, N mit BIO-Tomaten-Basilikumaufstrich F	**BIO-Sonnenblumenweckerl** A mit BIO-Gouda G dazu Gemüse nach Wahl –	**Hafer-Nussbrei** (BIO-Haferflocken und geriebene Nüsse in BIO-Vollmilch gekocht) A, G, H dazu Obst der Saison –
Nachmittagsjause	**Karottenbrot** A, F mit BIO-Butter G und Schnittlauch –	**Pausenbrot am Spieß*** (Brot nach Wahl z.B. BIO-Mischbrot, BIO-Butter, BIO-Kräuterfrischkäse, Gouda im Ganzen, Paprika, Salatgurke, Holzspieß) A, G	**BIO-Vollkornbrot** A mit Putenwiener – dazu Gemüse nach Wahl –	**Bunter Obstsalat mit Obst der Saison** – dazu BIO-Buttermilch G	**Kühlschrank-Schätze-Karussell** Alles nutzen, nichts verschwenden, Jausenreste kreativ verwenden!

Dein Obst hat braune Stellen?

Mach einen Smoothie draus:
Da kommt was Gutes raus!

Das ist unser Tipp für Euch!

vegetarisch

Voll viel Österreich! Lies mehr dazu auf: www.smilemenues.at/herkunftskennzeichnung

* Dieses Rezept gibt's im Webshop unter „Downloads".

Allergeninformation gemäß Codex-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	

www.smilemenues.at

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.