

Gourmet Menü-Service GmbH & Co KG, A-3106 St. Pölten, Zdarskystraße 3
Tel.: +43(0)2742/876, Fax: +43(0)2742/876-38, E-mail: info@gourmet.at, www.gourmet.at



Besuchen Sie uns: www.gourmet.at



Herbert Fuchs
Geschäftsführer

Mit Gourmet ist jeden Tag
Frühlingsbeginn

Liebe Eltern!

Die Tage werden länger, die Sonnenstrahlen wieder wärmer und draußen riecht es frisch nach den ersten Blumenwiesen. Damit nicht nur die Natur zu neuem Leben erwacht, sondern auch die Kinder fröhlich und gesund in den Frühling starten, greifen die Gourmet-Köche gerade jetzt zu frischen saisonalen Zutaten.

Spüren Sie einen Hauch von Frühling mit den Gourmet-Speisen:

- ★ **Seelachs in Lemonenbackteig** sorgt für volle Konzentration und bringt den Stoffwechselprozess in Schwung. Fisch ist die wichtigste natürliche Jodquelle für Kinder und sollte regelmäßig auf den Tisch.
- ★ **Hühnerbrust mit Mozzarella** ist ein kalorienarmer Vitamin B-Lieferant. Vitamin B ist wichtig für die Wundheilung und schützt die Kinderhaut.
- ★ **Kräuterkartoffeln** machen die Kinder fit für den Tag. Sie liefern reichlich Vitamin C und unterstützen das Immunsystem.
- ★ **Leicht gebundenes Frühlingsgemüse mit Kohlrabi und Broccoli.** Broccoli ist reich an Mineralstoffen, wie Kalium, Kalzium und Magnesium. Mineralstoffe sind wichtig für die Muskeltätigkeit und Herzfunktion. Kohlrabi fördert bei Kindern das Knochenwachstum und kräftigt den Zahnschmelz.

Wie Sie sehen, klingen die Speisen der neuen Gourmet-Frühlingsküche nicht nur verführerisch gut, sondern sind auch wohltuend für Körper und Geist. Sie enthalten viele Vitamine, gesunde Nährstoffe und bringen Farbe und Abwechslung auf die Teller Ihrer Kinder.

Guten Appetit wünscht

Gourmet Menü-Service GmbH & Co KG

Herbert Fuchs
Geschäftsführer

Ein bisschen Grips
schadet nie – Kinder
essen sich schlau!

Ein Stück Fleisch für gute Leistungen? Oder ein paar Nüsse für die Konzentration? Können wir durch die richtige Lebensmittelauswahl kleine Einsteins heranwachsen lassen?

Intelligenz geht durch den Magen. Durch die richtige Ernährung lassen sich die grauen Zellen der Kinder gezielt auf Trab bringen.

Deshalb achtet Gourmet auf ausgewogene Zutaten zum Wohle unserer jungen Gäste.

