

Presseinformation  
Wien, 05. September 2022

## **Mittagsmenüs für alle von GOURMET Kids**

*Auch für Kinder mit Laktose- und Glutenunverträglichkeit in Kindergärten und Schulen*

Um sich gut zu entwickeln und fit im Alltag zu sein, brauchen Kinder ein gesundes, ausgewogenes Mittagessen – auch wenn sie manche Zutaten nicht vertragen. In Österreich sind etwa 15-20 Prozent der Bevölkerung von einer Laktoseintoleranz und etwa 1 Prozent von Zöliakie betroffen (Quelle: ÖGE).<sup>\*</sup> Als Spezialist für Kinderernährung hat GOURMET Kids darauf schon früh mit einem eigenen laktosefreien und glutenfreien Angebot reagiert. Mit Schulbeginn wird die Speisekarte für Kinder mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten erneut erweitert. Vierzehn neue Kindergerichte bringen noch mehr Abwechslung in der Mittagspause.

„So können Eltern sicher sein, dass ihr Kind gut versorgt ist, auch bei speziellen Ernährungsbedürfnissen. Das heißt kindgerecht, kreativ und abwechslungsreich, aber auch sicher. Bei uns wird jede gluten- oder laktosefreie Speise getrennt von allen anderen Menüs gekocht und von unserem Qualitätsmanagement genau geprüft“, betont Mag.<sup>a</sup> Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin für Kindergarten- und Schulesen bei GOURMET.

### **So essen Kinder mit Unverträglichkeiten abwechslungsreich!**

Das Angebot an gluten- und laktosefreien Speisen von GOURMET Kids ist so vielfältig, dass vier bis fünf Wochen ohne Wiederholung am Speiseplan möglich sind! Die Speisen sind kindgerecht und werden von erfahrenen Köch\*innen gemeinsam mit Diätolog\*innen und Ernährungswissenschaftler\*innen entwickelt. Zum Beispiel der Erdäpfel-Broccoliauflauf mit einer Kräutersauce ohne Laktose, die Spaghetti Bolognese mit glutenfreien Nudeln oder der Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster, der beides kann. Die Speisen sind individuell und portionsweise bestellbar. Das ist praktisch und in den Kindergärten und Schulen auch im Alltag umsetzbar.

### **Sicherheit geht vor!**

Bei GOURMET erfolgen die Lagerung der Zutaten und die Zubereitung separat. Küche und Küchengeräte werden mit größter Sorgfalt gereinigt, um den Kontakt, etwa mit Mehlstaub, zu vermeiden. Glutenfreie Gerichte werden mittels qualifiziertem Allergenschnelltest genau geprüft. Eine Auflistung aller Allergene laut Lebensmittelinformationsverordnung sowie einfache Symbole für gluten- oder laktosefreie Gerichte sorgen für Transparenz.

**GOURMET Kids** ist erfahrener Spezialist für gesunde Kinderernährung. 2.700 Kindergärten und Schulen vertrauen auf die Expertise des Teams von GOURMET Kids, eine Marke von GOURMET. Nähere Informationen finden Sie auf der neuen Website: [www.gourmet-kids.at](http://www.gourmet-kids.at)

**Über das Unternehmen:** GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top-Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit mehr als 45 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige, österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, zertifizierte BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. Heuer feiert GOURMET bereits sein 25 Jahr BIO-Jubiläum – 1997 wurde das Unternehmen als erstes in der Branche Bio-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. [www.gourmet.at](http://www.gourmet.at)

\*Quelle: ÖGE (Österreichische Gesellschaft für Ernährung), Zugriff 17.8.2022  
<https://www.oege.at/ernaehrung-von-a-z/lactoseintoleranz/>  
<https://www.oege.at/diaetetik/allergien-unvertraeglichkeiten/zoeliakie-3>

Fotohinweise:

Foto 1: Sicher und gut: Glutenfreies Hühnercurry mit FAIRTRADE-Basmati-Reis. Der Höchstgehalt an Gluten liegt unter 20 ppm (mg/kg).

Foto 2: Eine Lieblingsspeise der Kinder: Laktosefreier Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster mit weniger als 0,1 g Laktose/100 g Speise; gleichzeitig auch glutenfrei

Foto 3: Mag.<sup>a</sup> Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin für Kindergarten- und Schulessen von GOURMET

© GOURMET. Abdruck honorarfrei, nur im Kontext der Presseinformation.

Rückfragehinweis:

GOURMET, Ltg. Kommunikation  
Martina Baumeister MSc  
Mobil: +43 664 966 45 42  
[martina.baumeister@gourmet.at](mailto:martina.baumeister@gourmet.at)

GOURMET, Public Relations Manager  
Lena Schiwampl, BA  
Mobil: +43 664 966 46 67  
[lena.schiwampl@gourmet.at](mailto:lena.schiwampl@gourmet.at)

[www.gourmet.at](http://www.gourmet.at), <http://blog.gourmet.at>