



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Pirquetgasse Schule der Stadt Wien

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 16

13.04. - 17.04.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Unser Speiseangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten Fischerei. www.msc.org/at MSC-C-51742

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Tagesmenü 1

Karfiol-Käse-medallions A,C,G
Rahmspinat A,G
Schokopudding G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Chili con Carne
Vollkorncouscous A
Schokopudding G



Laktosefreies Menü

Rindgulasch mit Spiralen
BIO-Äpfel



Milchfreies Menü

Rindgulasch mit Spiralen
BIO-Äpfel

Dienstag



Tagesmenü 1

Broccolicremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Vollkornspaghetti A
BIO-Gemüsebolognese A,L
und Hartkäse gerieben C,G



Laktosefreies Menü

Gemüsesuppe mit Griebnockerl A,C,L
MSC-Lachsballchen mit Tomatenragout und Reis A,D,L



Milchfreies Menü

Gemüsesuppe mit Griebnockerl A,C,L
MSC-Lachsballchen mit Tomatenragout und Reis A,D,L

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Kartoffel-Spinatgratin C,G
dazu Sport Mix Salat
American Dressing C,G,M
Sonnenblumenkerne
Birne



Tagesmenü 4

Putenleberkäse geb. A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Erbsen-Karotten-gemüse natur
Birne



Laktosefreies Menü

Confettisuppe L
Apfelstrudel mit milchfreier Vanillesc. A,F



Milchfreies Menü

Confettisuppe L
Apfelstrudel mit milchfreier Vanillesc. A,F

Donnerstag



Tagesmenü 1

Fischnuggets A,C,D,G
BIO-Risipisi
Schnittlauch-Dip C,G,M
Heidelbeer-Zitronen-Kuchen A,C



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Dinkel-Zoonudeln A
BIO-Wiener-Tomatensauce A
dazu Gärtner Mix Salat
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Heidelbeer-Zitronen-Kuchen A,C



Laktosefreies Menü

Putenschinknudeln
dazu Gärtner Mix-Salat
mit klarer Marinade M
Banane



Milchfreies Menü

Putenschinknudeln
dazu Gärtner Mix-Salat
mit klarer Marinade M
Banane

Freitag



Tagesmenü 1

Falafel C
BIO-Salzkartoffeln
Gemüsemischung natur
Tsatsiki G
BIO-Äpfel



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Cevapcici vom Huhn A,C,M
BIO-Reis
Letschogemüse
BIO-Äpfel



Laktosefreies Menü

Cremespinat mit Röstlingen G
Kiwi



Milchfreies Menü

Klare Selleriesuppe L
Röstlingen mit Ratatouille

Voll viel Österreich! Mehr dazu auf: www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional

„50 % BIO-Anteil!“

www.gourmet-kids.at



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



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