



# DEIN SPEISEPLAN

GTVS Pirquetgasse Schule der Stadt Wien

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 17

20.04. - 24.04.2026

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](http://www.msc.org/at) MSC-C-51742

laktosefrei  
vegetarisch  
schweinefleischfrei

### Montag

**Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei**  
BIO-Erbsensuppe A,G  
**BIO-Paprikahendl-Ragout** A,G  
BIO-Kaiserspätzle A,C  
Chinakohlsalat  
BIO-Essig-Öl-Dressing

**Tagesmenü 3 - vegetarisch**  
BIO-Erbsensuppe A,G  
**Geröstete Knödel** A,C,G  
Chinakohlsalat  
Joghurtkräuterdressing C,G,M

**Laktosefreies Menü**  
**Reisfleisch vom Huhn**  
dazu Chinakohlsalat  
mit klarer Marinade M  
Birne

**Milchfreies Menü**  
**Reisfleisch vom Huhn**  
dazu Chinakohlsalat  
mit klarer Marinade M  
Birne

### Dienstag

**Tagesmenü 1**  
**Frühlingsrollen veg.** A,F,N  
Jasminreis  
Asia-Pfannengemüse A,F  
Pfirsichkompott

**Tagesmenü 4**  
**Puten-Haschee-Knödel** A,C  
Bratensauce A,L  
BIO-Sauerkraut  
Pfirsichkompott

**Laktosefreies Menü**  
**Penne Primavera** A,C  
dazu Eisbergsalat  
mit klarer Marinade M  
Banane

**Milchfreies Menü**  
**Penne Primavera** A,C  
dazu Eisbergsalat  
mit klarer Marinade M  
Banane

### Mittwoch

**Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei**  
BIO-Karfiolcremesuppe A,G  
mit Croutons natur A  
**BIO-Erdbeer-palatschinken mit Vollkornmehl** A,C,G  
BIO-Milch G

**Laktosefreies Menü**  
**Kichererbseneintopf mit Jasminreis**  
Kiwi

**Milchfreies Menü**  
Confettisuppe L  
**Kichererbseneintopf mit Jasminreis**

### Donnerstag

**Tagesmenü 3 - vegetarisch**  
**Kärntner Kasnudeln** A,G  
dazu Gärtner Mix Salat  
Joghurtkräuterdressing C,G,M  
BIO-Apfel

**Tagesmenü 4**  
**BIO-Rindfleisch-bällchen** A,C,M  
BIO-Cremepolenta G  
BIO-Kaisergemüse G  
BIO-Apfel

**Laktosefreies Menü**  
Gemüsesuppe mit Kräutertropfteig A,C  
**MSC-Goldhirse- Fischli mit Petersilerdäpfeln und Feinschmeckergemüse** A,C,D,M

**Milchfreies Menü**  
Gemüsesuppe mit Kräutertropfteig A,C  
**MSC-Goldhirse- Fischli mit Petersilerdäpfeln und Feinschmeckergemüse** A,C,D,M

### Freitag

**Tagesmenü 3 - vegetarisch**  
**BIO-Gemüsenuggets** A,C,G  
BIO-Kartoffelpüree G  
Bäumchengemüse  
BIO-Apfelkuchen A,C

**Tagesmenü 4**  
**Fischstäbchen** A,D  
BIO-Petersilkartoffeln  
dazu Sport Mix Salat  
American Dressing C,G,M  
Sonnenblumenkerne  
BIO-Apfelkuchen A,C

**Laktosefreies Menü**  
Klare Selleriesuppe L  
**Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster** C,G

**Milchfreies Menü**  
Klare Selleriesuppe L  
**Spaghetti mit Sauce Bolognese** L  
dazu Sport Mix-Salat  
mit klarer Marinade M

Voll viel Österreich! Mehr dazu auf: [www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional](http://www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional)

„50 % BIO-Anteil!“

[www.gourmet-kids.at](http://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.