



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Pirquetgasse Schule der Stadt Wien

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 25

16.06. - 20.06.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Omelette C,G
BIO-Erdäpfelschmarren
BIO-Cremespinat A,G
Himbeercreme G



Tagesmenü 4

BIO-Paprikahendl-Ragout A,G
BIO-Kaiserspätzle A,C
Broccoli natur
Himbeercreme G



Jause 1

Kürbiskernbrot A,F
Kräutergervais G
dazu Gurke



Jause 2

Kürbiskernbrot A,F
Tilsiter G
dazu Gurke

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
BIO-Gemüsenuggets A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Erbesen-Karotten-gemüse natur



Jause 1

Ciabatta A
BIO-Butter G
BIO-Banane



Jause 2

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten

Mittwoch



Tagesmenü 1

Tofuwürfel mit Sesam-Panade A,F,N
BIO-Reis
Asia-Pfannengemüse A,F
Süß-Sauer Sauce
Marillen



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Hühnerbrüstchen gebraten im Natursaft
BIO-Salzkartoffeln
BIO-Mexikanisches Mischgemüse
Marillen



Jause 1

Mischbrot A
Putenstreichwurst
BIO-Karotten



Jause 2

Mischbrot A
Butterkäse G
BIO-Karotten

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Erbensuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Erdbeer-palatschinken mit Vollkornmehl A,C,G
BIO-Milch G



Jause 1

BIO-Grahamweckerl A
Putenschinken
roter Paprika



Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
Eckerkäse G
roter Paprika

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
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

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

