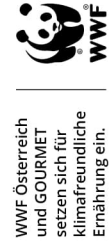


# DEIN SPEISEPLAN

GTVS Pirquetgasse Schule der Stadt Wien



Woche 27  
29.06. - 03.07.2026

## Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**Geröstete Knödel** A,C,G

Chinakohlsalat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

Birne



Laktosefreies Menü

**Gemüsepaella mit Paradeisragout**

Birne



Milchfreies Menü

Confettesuppe L

**Gemüsepaella mit Paradeisragout**

## Dienstag



Tagesmenü 1

**Tortellini in Tomatensauce** A,C,G

und Hartkäse gerieben C,G

dazu Grüner Salat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

Schoko-Kokoskuchen A,C,G



Laktosefreies Menü

Klare Selleriesuppe L

**Topfen-Hirseauflauf mit Himbeermus**

C,G



Milchfreies Menü

Klare Selleriesuppe L

**Chili con Carne mit Reis**

## Mittwoch



Tagesmenü 1

Blümchensuppe A,C,L

**Gebackenes Gemüse** A,C,G

BIO-Salzkartoffeln

Schnittlauch-Dip C,G,M



Laktosefreies Menü

**Erdäpfel- Broccoliauflauf mit**

**Kräutersauce** C,G

dazu Eisbergsalat

mit klarer Marinade M

Kiwi



Milchfreies Menü

**Krautfleckerl** A,C

dazu Eisbergsalat

mit klarer Marinade M

Kiwi

## Donnerstag

L

U

N

C

H

P

A

K

E

T

E

## Freitag

Unser Speiseangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fischspeisengänge sind von der MSC-zertifizierten Fischerei für Ernährung (GfE) zertifiziert und



laktosefrei



vegetarisch



schweinefleischfrei



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung  
 A = glutenhaltiges Getreide E = Erdnuss  
 B = Krebstiere F = Soja  
 C = Ei G = Milch oder Laktose  
 D = Fisch H = Schalenfrüchte  
 L = Sellerie M = Senf  
 N = Sesam O = Sulfite  
 P = Lupinen R = Weichtiere



„50% BIO-Anteil!“

www.gourmet-kids.at

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



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