

# DEIN SPEISEPLAN

GTVS Pirquetgasse Schule der  
Stadt Wien



WWF Österreich  
und GOURMET  
setzen sich für  
klimafreundliche  
Ernährung ein.



## Woche 5

26.01. - 30.01.2026

### Montag

- Tagesmenü 3 - vegetarisch
- Cremige Käsenudeln A,C,G
- Chinakohlsalat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- Birnenkompostt

laktosefrei

- Tagesmenü 4
- Alaska- Seelachsfilet in Kräuterrahmsauce A,D,G
- BIO-Salzkartoffeln
- BIO-Sonnengemüse
- Birnenkompostt

vegetarisch

- Laktosefreies Menü
- Kichererbseintopf mit Jasminreis
- Birne

schweinefleischfrei

- Milchfreies Menü
- Kichererbseintopf mit Jasminreis
- Birne

### Dienstag

- Tagesmenü 1
- BIO-Karottencremesuppe A,G
- mit Croutons natur A
- BIO-Reisauflauf mit Apfelstückchen C,G**
- Erdbeer-Pfirsichmark

### Laktosefreies Menü

- Klare Selleriesuppe L
- Apfelstrudel mit milchfreier Vanillesc. A,F**

### Milchfreies Menü

- Klare Gemüsesuppe mit Kräutertropfsteig A,C
- Apfelstrudel mit milchfreier Vanillesc. A,F**

### Mittwoch

- Tagesmenü 1
- BIO-Hühnerkeule gebraten**
- BIO-Petersilkartoffeln
- Gurkensalat mit Rahm C,G,M
- Schoko-Kokoskuchen A,C,G

### Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- Penne Primavera A,C
- Gurkensalat mit Rahm C,G,M
- Schoko-Kokoskuchen A,C,G

### Laktosefreies Menü

- Mini-Penne mit Tomatenragout**
- dazu Eisbergsalat
- mit klarer Marinade M
- BIO-Apfel

### Milchfreies Menü

- Mini-Penne mit Tomatenragout**
- dazu Eisbergsalat
- mit klarer Marinade M
- BIO-Apfel

### Donnerstag

- Tagesmenü 3 - vegetarisch
- BIO-Nudelauflauf A,C,G**
- Roter Rübelsalat O
- Mangocreme G

### Laktosefreies Menü

- Rindfleischbällchen in Obersauce mit Kartoffeln C,G**
- dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade M
- Mandarine

### Milchfreies Menü

- Rindsgulasch mit Spiralen**
- Mandarine

### Freitag

- Tagesmenü 1
- BIO-Muschelnudeln A**
- Sigis Sonnenblumen-Soja-Sugo A,FL
- dazu Sport Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- BIO-Briochekipferl A,C,G

- Laktosefreies Menü
- Rindsuppe mit Buchstaben A
- Seehechtnuggets mit Kräutererdäpfeln und Erbsen A,D,F,L

- Milchfreies Menü
- BIO- Gemüsebouillon mit Fantasienuedeln A,L
- Reisfleisch vom Huhn**
- dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade M

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehaltlich.

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)

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



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	O = Sulfite
D = Fisch	H = Schalenfrüchte		