

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



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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Cremige Käseknudeln A,C,G
- Chinakohlsalat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- Birnenkompott



Tagesmenü 4

- Alaska- Seelachsfilet in Kräuterrahmsauce A,D,G
- BIO-Salzkartoffeln
- BIO-Sonnengemüse
- Birnenkompott



Laktosefreies Menü

- Kichererbseneintopf mit Jasminreis
- Birne



Milchfreies Menü

- Kichererbseneintopf mit Jasminreis
- Birne

Dienstag



Tagesmenü 1

- BIO-Karottencremesuppe A,G
- mit Croutons natur A
- BIO-Reisaufguss mit Apfelstückchen C,G
- Erdbeer-Pfirsichmark



Laktosefreies Menü

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



Milchfreies Menü

- Klare Gemüsesuppe mit Kräutertropfteig 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-Äpfel



Milchfreies Menü

- Mini-Penne mit Tomatenragout dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade M
- BIO-Äpfel

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Nudelaufguss A,C,G
- Roter Rübensalat 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,F,L
- dazu Sport Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- BIO-Briochekipferl A,C,G



Laktosefreies Menü

- Rindsuppe mit Buchstaben A
- Seehecht nuggets mit Kräuterdäpfeln und Erbsen A,D,F,L



Milchfreies Menü

- BIO- Gemüsebouillon mit Fantasienudeln A,L
- Reisfleisch vom Huhn
- dazu Sport Mix-Salat
- mit klarer Marinade M



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
P = Lupinen N = Sesam
R = Weichtiere O = Sulfite

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

„50 % BIO-Anteil!“

www.gourmet-kids.at



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