DEIN SPEISEPLAN

GTVS Pirquetgasse Schule der Stadt Wien

Ohne Zusatz von – Geschmacksverstärkern - Konservierungs- und Farbstoffen -

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.

GOURMET KIDS

Woche 7

09.02. - 13.02.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei BIO-Erbsensuppe A,G mit Croutons natur A **BIO-Paprikahendl-Ragout** A,G BIO-Kaiserspätzle A,C Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing Sonnenblumenkerne	Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei **BIO-Spaghetti** A Linsensugo A,C,G,L dazu Eisbergsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M Mandarine	Tagesmenü 1 **BIO-Spiralen tricolore** A BIO-Frischkäsesauce A,G Gemüsemix "Vier Jahreszeiten" F Frischer Fruchtsalat	Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei **BIO-Hühnernuggets** A,C,G Schnittlauch-Dip C,G,M BIO-Petersilkartoffeln BIO-Babykarotten G BIO-Banane	Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei **Tortellini in Tomatensauce** A,C,G und Hartkäse gerieben C,G dazu Sport Mix Salat Joghurtkräuterdressing C,G,M BIO-Karottenkuchen A,C,H
Tagesmenü 3 - vegetarisch BIO-Erbsensuppe A,G mit Croutons natur A **Geröstete Knödel** A,C,G Chinakohlsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M Sonnenblumenkerne	Tagesmenü 4 **BIO-Rindfleisch-bällchen** A,C,M BIO-Salzkartoffeln BIO-Mischgemüse "Mexiko-Style" Mandarine	Laktosefreies Menü Klare Selleriesuppe L **Mohnnudeln mit Apfelmus** A,C	Tagesmenü 3 - vegetarisch **Kärntner Kasnudeln** A,G dazu Gärtner Mix Salat Joghurtkräuterdressing C,G,M BIO-Banane	Tagesmenü 4 **Fischstäbchen** A,D Bratkartoffeln dazu Sport Mix Salat American Dressing C,G,M BIO-Karottenkuchen A,C,H
Laktosefreies Menü Rindsuppe mit Buchstaben A **MSC- Lachsbällchen mit Tomatenragout und Reis** A,D,L	Laktosefreies Menü **Putenschinkennudeln** dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade M Mandarine	Milchfreies Menü Frühlingsgemüsesuppe **Mohnudeln mit Apfelmus** A,C	Laktosefreies Menü **Beef- Tex Mex im Topf mit Salzkartoffeln** C Banane	Laktosefreies Menü **Gemüsepaella mit Paradeisragout** Kiwi
Milchfreies Menü BIO- Gemüsebouillon mit Fantasienudeln A,L **MSC- Lachsbällchen mit Tomatenragout und Reis** A,D,L	Milchfreies Menü **Putenschinkennudeln** dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade M Mandarine		Milchfreies Menü **Beef- Tex Mex im Topf mit Salzkartoffeln** C Banane	Milchfreies Menü Teigmuschelsuppe A **Gemüsepaella mit Paradeisragout**

laktosefrei · vegetarisch · schweinefleischfrei

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.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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

„50 % BIO-Anteil!"

GÜTESIEGEL ÖGE NÄHRSTOFFOPTIMIERTE Speisenqualität

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/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

www.gourmet-kids.at

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