

# DEIN SPEISEPLAN

GTVS Pirquetgasse Schule der  
Stadt Wien



WWF Österreich  
und GOURMET  
setzen sich für  
klimafreundliche  
Ernährung ein.



Woche 9

23.02. - 27.02.2026

Montag

- Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
- BIO-Spiralen tricolore A
- Puten-Carbonarasauce A,C,G
- Chinakohlsalat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- Sonnenblumenkerne
- Vanillepudding G

laktosefrei

- Tagesmenü 3 - vegetarisch
- BIO-Spaghetti A
- BIO-Gemüsebolognese A,L und Hartkäse gerieben C,G
- Vanillepudding G

vegetarisch

- Laktosefreies Menü
- Kichererbseintopf mit Jasminreis
- Birne

schweinefleischfrei

Dienstag

- Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
- BIO-Erbensuppe A,G mit Croutons natur A
- BIO-Topfenschmarren A,C,G**
- Beerenröster

- Laktosefreies Menü
- Klare Selleriesuppe L
- Apfelstrudel mit milchfreier Vanillesoße A,F**

- Milchfreies Menü
- Klare Gemüsesuppe mit Kräutertropfsteig A,C
- Apfelstrudel mit milchfreier Vanillesoße A,F**

Mittwoch

- Tagesmenü 3 - vegetarisch
- BIO-Kidneybohnen-Burger A,C,G**
- Burger Bun mit Sesam A,G,N
- Gouda G
- Gurken fein geschn. dazu Eisbergsalat
- American Dressing C,G,M
- BIO-Fruchtjoghurt G

- Tagesmenü 4
- Beefburger A,C,M**
- Burger Bun mit Sesam A,G,N
- Gouda G
- Gurken fein geschn. dazu Eisbergsalat
- American Dressing C,G,M
- BIO-Fruchtjoghurt G

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

Donnerstag

- Tagesmenü 3 - vegetarisch
- Veggie Cevapcici M
- BIO-Reis
- Letschogemüse
- BIO-Apfelkuchen A,C

- Tagesmenü 4
- Schlemmerfilet Bordelaise A,D,G**
- BIO-Salzkartoffeln
- Omas Gartengemüse
- Schnittlauch-Dip C,G,M
- BIO-Apfelkuchen A,C

- Laktosefreies Menü
- Rindfleischbällchen in Oberssauce mit Kartoffeln C,G**
- dazu Sport Mix-Salat
- mit klarer Marinade M
- Kiwi

Freitag

- Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
- BIO-Hühner- geschnetzeltes in Kräuterahmsauce A,G
- Pommelinos
- BIO-Kaisergemüse G
- BIO-Banane

- Tagesmenü 3 - vegetarisch
- BIO-Tortelloni Ricotta-Spinat A,C,G**
- Tomatensauce ital. A
- dazu Gärtner Mix Salat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- BIO-Banane

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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

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](http://www.msc.org.at); MSC-C-51742.

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     |              |                |

# DEIN SPEISEPLAN

GTVS Pirquetgasse Schule der  
Stadt Wien



WWF Österreich  
und GOURMET  
setzen sich für  
klimafreundliche  
Ernährung ein.



Woche 9  
23.02. - 27.02.2026

Montag



Milchfreies Menü

Kichererbseintopf mit Jasminreis  
Birne

Dienstag

Mittwoch



Milchfreies Menü

Gärtnerinnensuppe L  
Mini-Penne mit Tomatenragout  
dazu Eisbergsalat  
mit klarer Marinade M

Donnerstag



Milchfreies Menü

Rindsgulasch mit Spiralen  
Kiwi

Freitag



Milchfreies Menü

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

[laktosefrei]

[vegetarisch]

[schweinefleischfrei]

[Rinderfleischfrei]

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehouden.

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](http://www.msc.org/at); MSC-C-51742.

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	
D = Fisch	H = Schalenfrüchte	O = Sulfite	