



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

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Spiralen tricolore A

Puten-Carbonarasauce A,C,G

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Sonnenblumenkerne

Vanillepudding G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Spaghetti A

BIO-Gemüsebolognese A,L

und Hartkäse gerieben C,G

Vanillepudding G



Laktosefreies Menü

Kichererbseneintopf mit Jasminreis

Birne

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Erbsensuppe A,G

mit Croutons natur A

BIO-Topfenschmarren A,C,G

Beerenröster



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 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-Apple

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Veggie Cevapcici M

BIO-Reis

Letschogemüse

BIO-Äpfelkuchen A,C



Tagesmenü 4

Schlemmerfilet Bordelaise A,D,G

BIO-Salzkartoffeln

Omas Gartengemüse

Schnittlauch-Dip C,G,M

BIO-Äpfelkuchen A,C



Laktosefreies Menü

Rindfleischbällchen in Obersauce mit

Kartoffeln C,G

dazu Sport Mix-Salat

mit klarer Marinade M

Kiwi

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Hühner- geschnetzeltes in

Kräuterrahmsauce 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

Seehecht nuggets mit

Kräutererdäpfeln und Erbsen A,D,F,L



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

„50 % BIO-Anteil!“



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

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 9
23.02. - 27.02.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Milchfreies Menü

Kichererbseneintopf 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 Fantasienudeln A,L
Reisfleisch vom Huhn
dazu Gärtner Mix-Salat
mit klarer Marinade M

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

„50 % BIO-Anteil!“

www.gourmet-kids.at



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 P = Lupinen
O = Sulfite R = Weichtiere



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