



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 38
15.09. - 19.09.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Käsespätzle A,C,G
Roter Rübensalat O
BIO-Äpfel



Jause 1

Mischbrot A
Putenschinken
gelber Paprika



Jause 2

Mischbrot A
Gervais Natur G
gelber Paprika

Dienstag



Jause 1

BIO-Sonnenblumen-weckerl A
BIO-Butter G
Zwetschen

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Sonnenblümchen-Mais-Gemüse laibchen A,C,G
Jasminreis
Gemüse Kunterbunt G
BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 4

Putenleberkäse geb. A,C,G
BIO-Petersilkartoffeln
dazu Sport Mix Salat
American Dressing C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G



Jause 1

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten

Donnerstag



Tagesmenü 1

Fischnuggets A,C,D,G
BIO-Risipisi
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Kiwi



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Dinkel-Zoonudeln A
BIO-Wiener-Tomatensauce A
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Kiwi



Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Putenpikante
dazu Gurke



Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Tilsiter G
dazu Gurke

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Hühnerkebab G
BIO-Reis
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Zucchini-Nuss-Dinkel-Vollkornkuchen
A,C,F,G,H



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Kartoffel-Spinatgratin C,G
Letschogemüse
Zucchini-Nuss-Dinkel-Vollkornkuchen
A,C,F,G,H



Jause 1

Laugenstangerl A,G
BIO-Ei-Topfenaufstrich C,G,M
roter Paprika

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
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



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