## **DEIN SPEISEPLAN** GTVS Friedrichsplatz

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.





## Woche 41

06.10. - 10.10.2025

Μ	on	tag

N 💌

Tagesmenü 1

BIO-Rindsgulasch A BIO-Hörnchen A

Birne

BIO-Spaghetti A

und Hartkäse gerieben C.G

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

V

Ø

M

N 🚧

Jause 1

BIO-Roggenbrot A Gervais Natur G

Dienstag

**10** Tagesmenü 4

BIO-Butter G

roter Paprika

Jause 1

BIO-Kürbiscremesuppe G mit Croutons natur A

Mini-Nudeltaschen in Tomatensauce

und Hartkäse gerieben C.G dazu Gärtner Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Sonnenblumen-weckerl A

Mittwoch

Tagesmenü 1

M

Crispy Chicken A,C,G

Potato Wednes Röschengemüse natur Süß-Sauer Sauce

BIO-Apfelkuchen A.C.

Donnerstag

**N** 

Jause 1 BIO-Kornspitz A,F Putenextra

dazu Gurke

Freitag

**70** 

Tagesmenü 1

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L

Zwetschkenknödel mit Butterbröseln

A,C,G

BIO-Milch G

**N S** 

Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebolognese A.L.

Birne

BIO-Roggenbrot A Putenschinken aelber Paprika

**10** 

Jause 2

aelber Paprika

**70** 

Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Krautfleckerl A.C

dazu Grüner Salat Joghurtkräuterdressing C.G.M.

BIO-Apfelkuchen A.C









Jause 1

Schweizerbrot A Butterkäse G Cocktailtomaten **N S** 

Jause 2

BIO-Kornspitz A.F BIO-Butter G

dazu Gurke frischer Schnittlauch **70** Jause 1

Mischbrot A

BIO Aufstrich nach Liptauer Art G

BIO-Karotten

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



C = Ei

D = Fisch

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide E = Erdnuss B = Krebstiere F = Soia

> G = Milch oder Laktose H = Schalenfrüchte

L = Sellerie M = Senf

N = Sesam

P = Lupinen R = Weichtiere www.gourmet-kids.at

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

"50 % BIO-Anteil!"