

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

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse,
Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 42

13.10. - 17.10.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Tomaten-Basilikumrisotto G
Chinakohlsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Äpfel



Tagesmenü 4
BIO-Faschierter Braten A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Sonnengemüse
BIO-Äpfel

Dienstag



Tagesmenü 1
BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
MSC-Goldhirse Fischli A,C,D,M
BIO-Risipisi
Schnittlauch-Dip C,G,M



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
BIO-Gemüselasagne A,G,L
dazu Grüner Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Sonnenblumenkerne

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff A,G,M
Zapfenkroketten G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Birne



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Falafel C
Zapfenkroketten G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Birne

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Erbsensuppe A,G
mit Croutons natur A
Käsespätzle A,C,G
dazu Eisbergsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Kokos-Mohn-Milchreis G



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
P = Lupinen R = Weichtiere
N = Sesam O = Sulfite

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

„50 % BIO-Anteil!“

www.gourmet-kids.at



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