



# DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 2  
05.01. - 09.01.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei  
 vegetarisch  
 schweinefleischfrei

## Montag

schulfrei

## Dienstag

## Mittwoch



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L

Reibteig A,C

**BIO-Topfenknödel mit Butter-Bröseln**

A,C,G

Erdbeer-Pfirsichmark



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**Kartoffel-Broccoli-Auflauf** C,G

dazu Chinakohlsalat

mit Joghurt dressing G,M

Schokopudding G



Glutenfreies Menü

Gemüsecremesuppe G,L

**Topfen-Hirseauflauf mit Himbeermus**

C,G



Laktosefreies Menü

**Hühnerbrust mit Sonnengemüse und Reis** L

BIO-Apfel

## Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**Sesam-Honig Chicken** A,F,G,N

BIO-Gemüseries

Süß-Sauer Sauce

BIO-Zitronenkuchen A,C



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**Spinatravioli** A,C,G

Tomatenragout

und Hartkäse gerieben C,G

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Zitronenkuchen A,C



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**Sesam-Chicken mit Gemüseries** A,F,G,N

Süß-Sauer Sauce

BIO-Zitronenkuchen A,C



Glutenfreies Menü

**Beef- Tex Mex im Topf mit**

**Salzkartoffeln** C

BIO-Apfel

## Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**Gebackenes Gemüse** A,C,G

BIO-Salzkartoffeln

Schnittlauch-Dip C,G,M

BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 4

**Faschierte Laibchen vom Huhn**

A,C,G,L,M

BIO-Reis

BIO-Erbsen natur G

BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**Chili sin Carne** F

Ciabatta A

Birne



Glutenfreies Menü

**Putenschinkennudeln**

dazu Gärtner Mix-Salat

mit klarer Marinade M

Birne

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)



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.



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



# DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



## Woche 2

05.01. - 09.01.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei  
vegetarisch  
schweinefleischfrei

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Jause 1  
Mischbrot A  
BIO-Butter G  
BIO-Äpfel

Laktosefreies Menü  
Confettisuppe L  
**Alaska- Seelachs geb. mit Petersilerdäpfeln** A,D  
dazu Eisbergsalat  
mit klarer Marinade M

Jause 1  
Kürbiskernbrot A,F  
Emmentaler G  
BIO-Karotten

Jause 1  
BIO-Semmel A  
Putenschinken  
gelber Paprika

Jause 2  
BIO-Semmel A  
Eckerkäse G  
gelber Paprika

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)



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



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