

DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz



WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 3
12.01. - 16.01.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsenuggets A,C,G
BIO-Petersilkartoffeln
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Birne



Tagesmenü 4

Fleischbällchen vom Huhn A,C,M
BIO-Petersilkartoffeln
Broccoli natur
Birne



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**Rindsgeschnetzeltes mit
Kartoffelröllchen** A,G,L
dazu Chinakohlsalat
mit klarer Marinade M
Bananencreme G

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüse-Palatschinken gefüllt
A,C,F,G
Tomatenragout
dazu Eisbergsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Vollkorn-Dinkelkuchen mit Schokoglasur
A,C,F,G



Tagesmenü 4

Fischfilets geb. A,C,D,G
BIO-Reis
Gemüsemix "Vier Jahreszeiten" F
mit Sauce Tartare C,M
Vollkorn-Dinkelkuchen mit Schokoglasur
A,C,F,G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsenudelpfanne A,G
dazu Eisbergsalat
mit Joghurtdressing G,M
Mandarine

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Blümchensuppe A,C,L
**Hühnerbrustchen gebraten im
Natarsaft**
BIO-Salzkartoffeln
BIO-Feinschmecker-Gemüse natur



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Blümchensuppe A,C,L
Asia-Nudeln mit Gemüse A,F
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Blümchensuppe A,C,L
**Hühnerbrust gebraten mit
Salzkartoffeln und
Feinschmeckergemüse**

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Omelette C,G
BIO-Erdäpfelschmarren
BIO-Cremespinat A,G
BIO-Naturjoghurt G
mit Erdbeer-Pfirscharm



Tagesmenü 4

Kalbsrahmgulasch A,G
BIO-Kaiserspätzle A,C
BIO-Naturjoghurt G
mit Erdbeer-Pfirscharm



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Veggie Reisfleisch
dazu Sport Mix-Salat
mit Joghurtdressing G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

Freitag



Tagesmenü 4

BIO-Penne A
Pesto alla Genovese C,G
dazu Sport Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Mürbe Schnecke A,G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Linsen-Karottencremesuppe A
Kirschensticks A,C,G
BIO-Milch G



Glutenfreies Menü

Rindsgulasch mit Spiralen
BIO-Äpfel

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.





DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 3
12.01. - 16.01.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Glutenfreies Menü

Polentaherzen mit Gemüseallerlei G
Birne



Jause 1

Karottenbrot A,F
BIO-Butter G
BIO-Äpfel

Dienstag



Glutenfreies Menü

Confettisuppe L
Backfisch mit Petersilerdäpfeln D
dazu Eisbergsalat
mit Joghurtdressing G,M



Jause 1

Laugentangerl A,G
BIO Aufstrich nach Liptauer Art G
roter Paprika

Mittwoch



Glutenfreies Menü

Spaghetti mit Sauce Bolognese L
dazu Gärtner Mix-Salat
mit klarer Marinade M
Kiwi



Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Putensalami
dazu Gurke



Jause 2

BIO-Dinkelbrot A,G,N
BIO-Kräuter-Topfenaufstrich G,L,M
dazu Gurke

Donnerstag



Glutenfreies Menü

Mühlviertler Erdäpfelrahmsuppe G
Reisaufguss mit Apfelkompott C,G



Jause 1

Käsestangerl A,G
Putenpikante
Kohlrabi



Jause 2

Käsestangerl A,G
BIO-Butter G
Kohlrabi

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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.

