



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 4
19.01. - 23.01.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Tagesmenü 1

Vollkornspiralen A

Sauce Bolognese v.Rind A,L
und Hartkäse gerieben C,G
Chinakohlsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Birne



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Spätzlepfanne A,C,G

Chinakohlsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Birne



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Spinatknödel mit Salzkartoffeln und Tomatenragout A,C,G

dazu Chinakohlsalat
mit klarer Marinade M
Joghurt-Topfencreme G

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Faschierter Braten A,C,G

BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Fitgemüse G
BIO-Zitronenkuchen A,C



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Veggie Faschierter Braten A,C,G,L,M

Cremige Obersauce G
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Fitgemüse G
BIO-Zitronenkuchen A,C



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO- Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Fitgemüse A,C,G

Banane

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
Grießnockerl A,C
Nougat-Palatschinken A,C,F,G,H
BIO-Milch G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Kichererbseneintopf mit Vollkorn-Couscous A

BIO-Fruchtjoghurt G



Glutenfreies Menü

Kichererbseneintopf mit Jasminreis

Birne

Donnerstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Polentaherzen
Paprikarahmsauce A,G
Röschengemüse natur
Pfirsichkompott



Tagesmenü 4

Putenknackwurst gebraten

BIO-Erdäpfelschmarren
Röschengemüse natur
Pfirsichkompott



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Mini-Nudeltaschen in Tomatensauce

A,G,L
dazu Eisbergsalat
mit Joghurtdressing G,M
Pfirsichkompott

Freitag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Spaghetti A
Linsensugo A,C,G,L
dazu Gärtner Mix Salat
American Dressing C,G,M
BIO-Kakaokuchen A,C



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO- Gemüsebouillon mit Fantasienudeln A,L

Alaska Seelachs Müllerin Art A,D,G

Kartoffelsalat
dazu Gärtner Mix-Salat
mit Joghurtdressing G,M



Glutenfreies Menü

Klare Selleriesuppe L

Alaska- Seelachswürfel in Dillsauce

mit Salzerdäpfeln D,F,G
dazu Gärtner Mix-Salat
mit klarer Marinade M

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 4
19.01. - 23.01.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Glutenfreies Menü

Rindfleischbällchen in Obersauce mit Kartoffeln C,G
dazu Chinakohlsalat
mit klarer Marinade M
BIO-Apfel



Milchfreies Menü

Teigmuschelsuppe A
Letschogemüse mit Reis



Jause 1

BIO-Kornspitz A,F
Gervais Natur G
roter Paprika



Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
BIO-Butter G
roter Paprika

Dienstag



Glutenfreies Menü

Gemüsecremesuppe G,L
Kaiserschmarren mit Zwetschenröster C,G



Laktosefreies Menü

Spaghetti mit Sauce Bolognese L
dazu Sport Mix-Salat
mit klarer Marinade M
Banane



Jause 1

BIO-Semmel A
Putenextra
dazu Essiggurkerl M



Jause 2

BIO-Semmel A
Drautaler G
dazu Essiggurkerl M

Mittwoch



Jause 1

Mischbrot A
BIO-Butter G
dazu Gurke
frischer Schnittlauch



Jause 2

Mischbrot A
BIO-Gemüseaufstrich
dazu Gurke

Donnerstag



Glutenfreies Menü

Mini-Penne mit Tomatenragout
dazu Eisbergsalat
mit klarer Marinade M
Kiwi



Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Butterkäse G
Cocktailtomaten



Jause 2

BIO-Roggenbrot A
BIO-Ei-Topfenaufstrich C,G,M
Cocktailtomaten



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Butterkäse G
Mandarine

Freitag



Jause 1

Laugenstangerl A,G
Putenschinken
gelber Paprika



Jause 2

Laugenstangerl A,G
BIO-Butter G
gelber 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.

