



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse,
Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 2

05.01. - 09.01.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag

schulfrei

Dienstag

Mittwoch



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L

Reibteig A,C

BIO-Topfenknödel mit Butter-Bröseln

A,C,G

Erdbeer-Pfirsichmark



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

Gemischtes Kompott



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Spinatravioli A,C,G

Tomatenragout

und Hartkäse gerieben C,G

dazu Eisbergsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

Gemischtes Kompott



Glutenfreies Menü

Beef- Tex Mex im Topf mit

Salzkartoffeln C

BIO-Apfel



Laktosefreies Menü

Confettisuppe L

Alaska- Seelachs geb. mit

Petersilerdäpfeln A,D

dazu Eisbergsalat

mit klarer Marinade M

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-Erbesen natur G

BIO-Fruchtjoghurt G



Glutenfreies Menü

Putenschinkennudeln

dazu Gärtner Mix-Salat

mit klarer Marinade M

Birne



Laktosefreies Menü

Gemüsesuppe mit Grießknockerl A,C,L

Milchreis mit Beerenröster G

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.

