



# DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse,  
Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF Österreich  
und GOURMET  
setzen sich für  
klimafreundliche  
Ernährung ein.



**GOURMET**  
KIDS

## Woche 16

13.04. - 17.04.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

### Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

#### BIO-Chili con Carne

Vollkorncouscous A  
Schokopudding G

### Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Broccolicremesuppe A,G  
mit Croutons natur A  
**Buttermilchscharren** A,C,G  
Marillenmus

### Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**BIO-Kartoffel-Spinatgratin** C,G  
dazu Sport Mix Salat  
American Dressing C,G,M  
Sonnenblumenkerne  
Birne

### Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**Neptun-Nudeln mit Tomaten-Thunfischsauce** A,C,D  
dazu Gärtner Mix Salat  
BIO-Essig-Öl-Dressing  
Kiwi

### Freitag



Tagesmenü 1

**Falafel** C  
BIO-Salzkartoffeln  
Gemüsemischung natur  
Tsatsiki G  
BIO-Fruchtjoghurt G

laktosefrei

vegetarisch



schweinefleischfrei



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**Käsespätzle** A,C,G  
Roter Rübensalat O  
Schokopudding G



Glutenfreies Menü

**Mini-Penne mit Blattspinat-Basilikumsauce** G  
dazu Grüner Salat  
mit klarer Marinade M  
Banane



Tagesmenü 4

**Putenleberkäse geb.** A,C,G  
BIO-Kartoffelpüree G  
BIO-Erbсен-Karotten-gemüse natur  
Birne



Tagesmenü 3 - vegetarisch

**BIO-Dinkel-Zoonudeln** A  
BIO-Wiener-Tomatensauce A  
dazu Gärtner Mix Salat  
Joghurtkräuter dressing C,G,M  
Kiwi



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

**Cevapcici vom Huhn** A,C,M  
BIO-Reis  
Letschogemüse  
BIO-Fruchtjoghurt G



Glutenfreies Menü

**Kichererbseintopf mit Jasminreis**  
BIO-Äpfel



Laktosefreies Menü

Gemüsesuppe mit Grießnockerl A,C,L  
**MSC-Lachsballchen mit Tomatenragout und Reis** A,D,L



Glutenfreies Menü

**Reisfleisch vom Huhn**  
dazu Sport Mix-Salat  
mit klarer Marinade M  
Birne



Glutenfreies Menü

Gemüsecremesuppe G,L  
**Kaiserschmarren mit Zwetschenröster** C,G



Glutenfreies Menü

Klare Selleriesuppe L  
**Backfisch mit Petersilerdäpfeln** D  
dazu Eisbergsalat  
mit klarer Marinade M



Laktosefreies Menü

**Rindgulasch mit Spiralen**  
BIO-Äpfel



Laktosefreies Menü

Confettisuppe L  
**Apfelstrudel mit milchfreier Vanillesc.**  
A,F



Laktosefreies Menü

**Putenschinkennudeln**  
dazu Gärtner Mix-Salat  
mit klarer Marinade M  
Banane



Laktosefreies Menü

**Cremespinat mit Röstinchen** G  
Kiwi

Voll viel Österreich! Mehr dazu auf: [www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional](http://www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional)

„50 % BIO-Anteil!“



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

[www.gourmet-kids.at](http://www.gourmet-kids.at)



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

Unser Speiseangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at) MSC-C-51742