



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse,
Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



GOURMET KIDS

Woche 17

20.04. - 24.04.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- BIO-Paprikahendl-Ragout A,G
- BIO-Kaiserspätzle A,C
- Chinakohlsalat
- BIO-Essig-Öl-Dressing
- Birne



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Geröstete Knödel A,C,G
- Chinakohlsalat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- Birne



Glutenfreies Menü

- Mühlviertler Erdäpfelrahmsuppe G
- Reisauflauf mit Apfelkompott C,G



Laktosefreies Menü

- Reisfleisch vom Huhn
- dazu Chinakohlsalat
- mit klarer Marinade M
- Birne

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- BIO-Spaghetti A
- Linsensugo A,C,G,L
- dazu Eisbergsalat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- BIO-Banane



Glutenfreies Menü

- Faschierter Braten vom Rind mit Püree C,G,L
- dazu Eisbergsalat
- mit klarer Marinade M
- Banane



Laktosefreies Menü

- Penne Primavera A,C
- dazu Eisbergsalat
- mit klarer Marinade M
- Banane

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- Blümchensuppe A,C,L
- BIO-Erdbeer-palatschinken mit Vollkornmehl A,C,G
- BIO-Milch G



Glutenfreies Menü

- Confettisuppe L
- Spiralen in Spinat-Lachssauce C,D,G
- dazu Grüner Salat
- mit Joghurt dressing G,M



Laktosefreies Menü

- Kichererbseneintopf mit Jasminreis
- Kiwi

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- BIO-Hühnernuggets A,C,G
- Schnittlauch-Dip C,G,M
- BIO-Reis
- BIO-Babykarotten G
- BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Kärntner Kasnudeln A,G
- dazu Gärtner Mix Salat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- BIO-Fruchtjoghurt G



Glutenfreies Menü

- Röstinchen mit Ratatouille
- BIO-Äpfel



Laktosefreies Menü

- Gemüsesuppe mit Kräutertropfteig A,C
- MSC-Goldhirse- Fischli mit Petersilerdäpfeln und Feinschmeckergemüse A,C,D,M

Freitag



Tagesmenü 1

- BIO-Chicken-Sticks A,C,M
- BIO-Kartoffelpüree G
- Gurkensalat mit Rahm C,G,M
- Sonnenblumenkerne
- BIO-Äpfel



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Gemüsenugets A,C,G
- BIO-Kartoffelpüree G
- Bäumchengemüse
- BIO-Äpfel



Glutenfreies Menü

- Spaghetti mit Sauce Bolognese L
- dazu Sport Mix-Salat
- mit Joghurt dressing G,M
- Birne



Laktosefreies Menü

- Klare Selleriesuppe L
- Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster C,G

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

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei



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

Voll viel Österreich! Mehr dazu auf: www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional

„50 % BIO-Anteil!“

www.gourmet-kids.at



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