



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



GOURMET KIDS

Woche 20

11.05. - 15.05.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Tomaten-Basilikumrisotto G
Chinakohlsalat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Sonnenblumenkerne



Tagesmenü 4

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Tex-Mex im Topf mit Hühnerfleischbällchen A,C,M
Zapfenkroketten G



Jause 1

Mischbrot A
Putenschinken
roter Paprika



Jause 2

Mischbrot A
Gouda G
roter Paprika

Dienstag



Tagesmenü 1

Goldhirse Fischli (Alaska Seelachs) A,C,D,M
BIO-Risipisi
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Äpfel



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüselasagne A,G,L
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Äpfel



Jause 1

BIO-Mohnstriezel A
Putensalami
dazu Gurke



Jause 2

BIO-Mohnstriezel A
BIO-Gemüseaufstrich
dazu Gurke

Mittwoch



Tagesmenü 4

Blümchensuppe A,C,L
Buttermilchscharren A,C,G
Marillenmus



Jause 1

Ciabatta A
BIO-Butter G
Birne
frischer Schnittlauch



Jause 2

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten

Donnerstag

Freitag

schulfrei

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

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

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.

