



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse,
Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 22

25.05. - 29.05.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
Vollkorn-Putenschinkenfilet A
Chinakohlsalat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Vanillepudding G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
Schlemmerfilet Bordelaise (Alaska Seelachs) A,D,G
BIO-Petersilkartoffeln
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Babykarottensalat
BIO-Banane



Tagesmenü 3 - vegetarisch
Weiße Wurzelcremesuppe G,L
Nougat-Palatschinken A,C,F,G,H
BIO-Milch G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei
BIO-Chicken-Sticks A,C,M
BIO-Regenbogen-Gemüse-Bulgur A
dazu Grüner Salat
American Dressing C,G,M
Kiwi



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
BIO-Gemüseallerlei G
Chinakohlsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Vanillepudding G



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Eiernockerl A,C,G
Roter Rübensalat O
BIO-Banane



Glutenfreies Menü
Hascheespiralen L
dazu Gärtner Mix-Salat
mit klarer Marinade M
Kiwi



Tagesmenü 3 - vegetarisch
BIO-Omelette C,G
BIO-Salzkartoffeln
BIO-Cremespinat A,G
Kiwi



Glutenfreies Menü
Klare Selleriesuppe L
Alaska-Seelachswürfel in Dillsauce mit Salzerdäpfeln D,F,G
dazu Chinakohlsalat
mit Joghurdressing G,M



Glutenfreies Menü
Erdäpfel-Broccoliauflauf mit Kräutersauce C,G
dazu Sport Mix-Salat
mit klarer Marinade M
Birne



Laktosefreies Menü
Faschierter Braten vom Rind mit Püree C,G,L
dazu Gärtner Mix-Salat
mit klarer Marinade M
Kiwi



Glutenfreies Menü
Gemüsecremesuppe G,L
Marillenpalatschinken mit Birnenkompott C,G



Laktosefreies Menü
Letschogemüse mit Reis
BIO-Apfel



Laktosefreies Menü
Gemüsesuppe mit Grießnockerl A,C,L
Seelachsfilet in Tomaten-Basilikumsauce mit grünen Bandnudeln A,D
dazu Sport Mix-Salat
mit klarer Marinade M



Laktosefreies Menü
Linsen-Gemüseintopf mit Bratkartoffeln L,M
Banane

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.

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

