

Unser Speisangebot 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



DEIN SPEISEPLAN

OVS Lerngemeinschaft Gasgasse,
Expos. d. GTVS Friedrichplatz

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 24
08.06. - 12.06.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Tagesmenü 1

Vollkornspiralen A
Sauce Bolognese v.Rind A,L
Chinakohlsalat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Birne



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Spätzlepfanne A,C,G
Chinakohlsalat
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Birne



Glutenfreies Menü

Kichererbseneintopf mit Jasminreis
BIO-Äpfel



Laktosefreies Menü

Rindsgulasch mit Spiralen
BIO-Äpfel

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Chili con Carne
BIO-Naturreis
Zucchini-Nuss-Dinkel-Vollkornkuchen
A,C,F,G,H



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Veggie Faschierter Braten A,C,G,L,M
Cremige Obersauce G
BIO-Kartoffelpüree G
Gemüsemischung natur
Zucchini-Nuss-Dinkel-Vollkornkuchen
A,C,F,G,H



Glutenfreies Menü

Mini-Penne mit Blattspinat-Basilikumsauce G
dazu Gärtner Mix-Salat
mit klarer Marinade M
Banane



Laktosefreies Menü

Gemüsesuppe mit Grießknödel A,C,L
MSC-Lachsbällchen mit Tomatenragout und Reis A,D,L

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Weiße Wurzelcremesuppe G,L
Flaumige Marillen-Knödel mit Bröseln A,C,G
BIO-Milch G



Glutenfreies Menü

Reisfleisch vom Huhn
dazu Grüner Salat
mit klarer Marinade M
Birne



Laktosefreies Menü

Confettisuppe L
Apfelstrudel mit milchfreier Vanillesc.
A,F

Donnerstag



Tagesmenü 1

Hühnerkebab G
BIO-Reis
Tomatenspalten
Tsatsiki G
Nektarine



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Spinat-Frittata C,G
BIO-Salzkartoffeln
Tomatenspalten
dazu Eisbergsalat
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Nektarine



Glutenfreies Menü

Gemüsecremesuppe G,L
Kaiserschmarren mit Zwetschenröster C,G



Laktosefreies Menü

Putenschinkennudeln
dazu Eisbergsalat
mit klarer Marinade M
Nektarine

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Fischnuggets (Alaska Seelachs) A,C,D,G
BIO-Salzkartoffeln
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
BIO-Äpfel



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Mini-Nudeltaschen in Tomatensauce A,G,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Gärtner Mix Salat
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Äpfel



Glutenfreies Menü

Klare Selleriesuppe L
Backfisch mit Petersilerdäpfeln D
dazu Gärtner Mix-Salat
mit Joghurtdressing G,M



Laktosefreies Menü

Cremespinat mit Röstlinchen G
Kiwi



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
A = glutenhaltiges Getreide E = Erdnuss
B = Krebstiere F = Soja
C = Ei G = Milch oder Laktose
D = Fisch 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.