



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Friedrichsplatz

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 10
03.03. - 07.03.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Broccolicremesuppe A,G
BIO-Kaiserschmarren A,C,G
BIO-Äpfelmus



Jause 1

Mischbrot A
Butterkäse G
roter Paprika

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Mini-Hühnerfrankfurter
BIO-Semmel A
Mischbrot A
Senf M
Krapfen A,C,G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsenugets A,C,G
Riffelkartoffeln
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
Krapfen A,C,G



Jause 1

BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
Birne

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Fischfilets geb. A,C,D,G
BIO-Risipi
dazu Sport Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Pfirsichkompott



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Spiralen A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
Babykarottensalat
Pfirsichkompott



Jause 1

BIO-Kornspitz A,F
Putenpikante
Kohlrabi



Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
Drautaler G
Kohlrabi

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Fleischnudeln A
Roter Rübensalat O
Sonnenblumenkerne
BIO-Banane



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsecurry A,M
Jasminreis
BIO-Banane



Jause 1

Karottenbrot A,F
Emmentaler G
dazu Gurke

Freitag



Tagesmenü 1

Wikinger Bällchen A,C,G,M
BIO-Petersilkartoffeln
Gemüsemischung natur
Birne



Tagesmenü 3 - vegetarisch

Bärbl und Bärnd Süßkartoffelbären A,C
Rahmspinat A,G
dazu Gärtner Mix Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing
Birne



Jause 1

BIO-Mohnstriezerl A
Eiaufstrich C,M
Cocktailtomaten

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.

