

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

GTVS Friedrichsplatz

WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 39
21.09. - 25.09.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Dinkel-Zoonudeln A
- BIO-Wiener-Tomatensauce A und Hartkäse gerieben C,G
- Chinakohlsalat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- Gemischtes Kompott



Tagesmenü 4

- Florentiner Nudeln mit Hühnerbruststücken A,C,G
- Chinakohlsalat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- Gemischtes Kompott



Jause 1

- Mischbrot A
- Putenschinken
- gelber Paprika



Jause 2

- Mischbrot A
- Gervais Natur-G
- gelber Paprika

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- Planted Knusperfilet A,L
- BIO-Kartoffelpüree G
- Omas Gartengemüse
- BIO-Banane



Jause 1

- BIO-Sonnenblumen-weckerl A
- BIO-Gemüseaufstrich
- Zwetschken



Jause 2

- BIO-Sonnenblumen-weckerl A
- BIO-Butter G
- Zwetschken

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Sonnenblümchen-Mais-Gemüselaibchen A,C,G
- Jasminreis
- Gemüse Kunterbunt G
- Zucchini-Nuss-Dinkel-Vollkornkuchen A,C,F,G,H



Tagesmenü 4

- Putenleberkäse geb. A,C,G
- BIO-Petersilkartoffeln
- dazu Grüner Salat
- American Dressing C,G,M
- Sonnenblumenkerne
- Zucchini-Nuss-Dinkel-Vollkornkuchen A,C,F,G,H



Jause 2

- BIO-Roggenbrot A
- Butterkäse G
- dazu Gurke

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- Fischnuggets A,C,D,G
- BIO-Salzkartoffeln
- Gemüsemischung natur
- Schnittlauch-Dip C,G,M
- BIO-Fruchtjoghurt G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- Käsespätzle A,C,G
- Roter Rübensalat O
- BIO-Fruchtjoghurt G



Jause 1

- Ciabatta A
- Putenpikante
- Cocktailtomaten



Jause 2

- Ciabatta A
- Mozzarella in Scheiben G
- Cocktailtomaten

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- BIO-Gemüsebouillon L
- Teigmuscheln A
- Hühnerkebab G
- BIO-Reis
- Gurkensalat mit Rahm C,G,M



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Gemüsebouillon L
- Teigmuscheln A
- BIO-Kartoffel-Spinatgratin C,G
- Letschogemüse



Jause 1

- Laugenstangerl A,G
- BIO-Butter G
- roter Paprika



Jause 2

- Laugenstangerl A,G
- BIO-Ei-Topfenaufstrich C,G,M
- roter Paprika



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
P = Lupinen N = Sesam
R = Weichtiere O = Sulfite

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.