

DEIN SPEISEPLAN

GTVS Zieglergasse Schule der
Stadt Wien GTVS Neubau

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 17

20.04. - 24.04.2026



Montag



Tagesmenü 1

BIO-Erbensuppe A,G
BIO-Apfelstrudel A
BIO-Vanillesauce G

Dienstag



Tagesmenü 1

Frühlingsrollen veg. A,F,N
Jasminreis
Asia-Pfannengemüse A,F
Pfirsichkompott

Mittwoch



Tagesmenü 1

BIO-Spiralen tricolore A
BIO-Frischkäsesauce A,G
Gemüsemix "Vier Jahreszeiten" F
Mangocreme G

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Hühnernuggets A,C,G
Schnittlauch-Dip C,G,M
BIO-Reis
BIO-Babykarotten G
BIO-Fruchtjoghurt G

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Tortellini in Tomatensauce A,C,G
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Sport Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Sonnenblumenkerne

laktosefrei

vegetarisch



schweinefleischfrei



Jause 1

BIO-Kornspitz A,F
Putenkrakauer
roter Paprika



Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Putenstreichwurst
dazu Essiggurkerl M



Jause 1

Laugenstangerl A,G
Butterkäse G
BIO-Karotten



Jause 1

BIO-Grahamweckerl A
BIO-Butter G
Radieschen



Jause 1

BIO-Semmel A
Putenextra
dazu Gurke



Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
BIO-Butter G
BIO-Apfel



Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Gouda G
dazu Essiggurkerl M



Jause 2

Laugenstangerl A,G
BIO-Ei-Topfenaufstrich C,G,M
BIO-Karotten



Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
Drautaler G
Radieschen



Jause 2

BIO-Semmel A
BIO Aufstrich nach Liptauer Art G
dazu Gurke

Voll viel Österreich! Mehr dazu auf: www.gourmet-kids.at/wir-kochen/regional

„50 % BIO-Anteil!“



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

www.gourmet-kids.at



Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.