



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Zieglergasse Schule der
Stadt Wien GTVS Neubau

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 26

22.06. - 26.06.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Tagesmenü 1

BIO-Omelette C,G
BIO-Erdäpfelschmarren
BIO-Cremespinat A,G
BIO-Zitronenkuchen A,C



Jause 1

Kürbiskernbrot A,F
Kräutergervais G
dazu Gurke



Jause 2

Kürbiskernbrot A,F
Butterkäse G
dazu Gurke

Dienstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
Knusper-Backfisch D
Kartoffelsalat
dazu Sport Mix Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M



Jause 1

BIO-Grahamweckerl A
Putenschinken
roter Paprika



Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
BIO-Butter G
roter Paprika

Mittwoch



Tagesmenü 4

BIO-Karottencremesuppe A,G
Mostviertler Apfelschmarren A,C,G
BIO-Milch G



Jause 1

Mischbrot A
Putenstreichwurst
BIO-Karotten



Jause 2

Mischbrot A
BIO-Butter G
BIO-Karotten

Donnerstag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Rahm C,G,M
Bananencreme G



Jause 2

BIO-Milchkipferl A,G
Nektarine
BIO-Milch G

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienudeln A
BIO-Gemüse-Nudel-Pfanne A,G
dazu Grüner Salat
BIO-Essig-Öl-Dressing



Jause 1

Ciabatta A
BIO-Butter G
Cocktailtomaten
frischer Schnittlauch



Jause 2

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
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.

