



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Zieglergasse Schule der
Stadt Wien GTVS Neubau

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 41

06.10. - 10.10.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
BIO-Rindsgulasch A
BIO-Hörnchen A



Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Putenschinken
gelber Paprika



Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Gervais Natur G
gelber Paprika



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Putensauaschinken
BIO-Äpfel

Dienstag



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Petersilkkartoffeln
Gurkensalat mit Rahm C,G,M



Jause 1

BIO-Sonnenblumen-weckerl A
BIO-Butter G
roter Paprika



Jause 2

BIO-Sonnenblumen-weckerl A
Emmentaler G
roter Paprika



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Tom.-Basilikumauflstr. F
Kiwi

Mittwoch



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Krautfleckerl A,C
dazu Grüner Salat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Äpfelkuchen A,C



Jause 1

Schweizerbrot A
Butterkäse G
Cocktailtomaten



Jause 2

Schweizerbrot A
BIO-Kürbisaufstrich F
Cocktailtomaten



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Butterkäse G
Banane

Donnerstag



Tagesmenü 1

BIO-Nudelaufbau A,C,G
dazu Eisbergsalat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Vollkorn- Dinkelkuchen mit Schokoglasur
A,C,F,G



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Rindfleischlasagne A,G,L
dazu Eisbergsalat
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Vollkorn- Dinkelkuchen mit Schokoglasur
A,C,F,G



Jause 1

BIO-Kornspitz A,F
Putenextra
dazu Gurke



Jause 2

BIO-Kornspitz A,F
BIO-Butter G
Radieschen
frischer Schnittlauch

Freitag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Sternaltersuppe A,C,L
BIO-Paprikahendl-Ragout A,G
BIO-Kaiserspätzle A,C
BIO-Erbesen-Karotten-gemüse natur



Jause 1

Mischbrot A
BIO Aufstrich nach Liptauer Art G
BIO-Karotten



Jause 2

Mischbrot A
Gouda G
BIO-Karotten



Glutenfreie Jause

Weißbrot glutenfrei F
Gouda G
Birne

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.



Unser Speisenangebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN

GTVS Zieglergasse Schule der
Stadt Wien GTVS Neubau

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Woche 41

06.10. - 10.10.2025

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Montag



Milchfreie Jause

- BIO-Dinkel-Vollkornweckerl A,F
- Putensauaschinken
- BIO-Äpfel

Dienstag



Milchfreie Jause

- BIO-Sonnenblumen-weckerl A
- Tom.-Basilikumauflauf F
- Kiwi

Mittwoch



Milchfreie Jause

- Kürbiskernweckerl A,F,N
- BIO-Hummus natur
- Banane

Donnerstag



Glutenfreie Jause

- Weißbrot glutenfrei F
- Putenextra M
- Kiwi



Milchfreie Jause

- BIO-Kornspitz A,F
- Putenextra M
- Kiwi

Freitag



Milchfreie Jause

- BIO-Knusperstangerl A
- Veganer Aufstrich F
- Birne

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	E = Erdnuss
B = Krebstiere	F = Soja
C = Ei	G = Milch oder Laktose
D = Fisch	H = Schalenfrüchte

L = Sellerie	P = Lupinen
M = Senf	R = Weichtiere
N = Sesam	
O = Sulfite	



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