

DEIN SPEISEPLAN

GTVS Josefine-Lauterbach-Platz



WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



GOURMET
KIDS

Woche 23

01.06. - 05.06.2026

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Montag



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

Rindfleischlasagne A,G,L

Chinakohlsalat

Joghurtkräuterdressing C,G,M

Sonnenblumenkerne

BIO-Äpfel



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Muschelnudeln A

BIO-Tomaten-Obersauce A,G

und Hartkäse gerieben C,G

Chinakohlsalat

BIO-Essig-Öl-Dressing

BIO-Äpfel

Dienstag



Tagesmenü 1

BIO-Gemüsebouillon L

Reibteig A,C

BIO-Hühnernuggets A,C,G

BIO-Kartoffelpüree G

Tsatsiki G



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Linsen-Karottencremesuppe A

Erbsen-Knusperbärchen A,C

BIO-Kartoffelpüree G

Röschengemüse natur

Mittwoch



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

BIO-Hühnerkeule gebraten

BIO-Reis

BIO-Mischgemüse "Mexiko-Style"

Pfirsich



Tagesmenü 3 - vegetarisch

BIO-Penne A

Pesto alla Genovese C,G

Tomatenspalten

BIO-Essig-Öl-Dressing

Pfirsich

Donnerstag

Freitag



Tagesmenü 1

BIO-Erbensuppe A,G

mit Croutons natur A

BIO-Erdbeer-palatschinken mit Vollkornmehl A,C,G

BIO-Milch G

laktosefrei



vegetarisch



schweinefleischfrei



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 Speiseangebot 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