



MENU PLAN VIENNA INTERNATIONAL SCHOOL



	Monday 12.01.2026	Tuesday 13.01.2026	Wednesday 14.01.2026	Thursday 15.01.2026	Friday 16.01.2026
eat soup I	Beef soup with ABC Pasta (B) (a, c, k) Energie p.P. 59 kcal	Clear vegetable soup with "Schöberl" (a, c, i, k) Energie p.P. 84 kcal	Clear soup with vegetable julienne & ebly (VN) (a, k) Energie p.P. 36 kcal	Beef soup with pancake stripes (B) (a, c, i, k) Energie p.P. 61 kcal	Clear soup with spinach dumpling and chives (V) (a, c, i, k) Energie p.P. 114 kcal
eat soup II	Creamy kohlrabi soup (V) (a, i, n) Energie p.P. 162 kcal	Moravian cabbage soup (V) (i, n) Energie p.P. 247 kcal	Lentil soup with croutons (VN) (a, n) Energie p.P. 181 kcal	Creamy string beans soup (V) (a, i, n) Energie p.P. 174 kcal	Beef soup "Alt Wien" with beef, vegetables and noodles (B) (a, c, k) Energie p.P. 144 kcal
eat from the favorites	Caramelized cabbage noodles with small side salad (VN) (a, n) Energie p.P. 430 kcal	Turkey sausage with potato wedges and ketchup (T) Energie p.P. 686 kcal	Turkey schnitzel with rice and lemon (T) (a, c) Energie p.P. 848 kcal	Boiled beef with root vegetables and roasted potatoes (B) (k) Energie p.P. 554 kcal	Deep fried pike perch with potatoes and lemon (F) (a, c, d, i) Energie p.P. 468 kcal
eat from the heart	Pumpkin - Potato stew with roasted tempeh and sesame (VN) (h, m) Energie p.P. 258 kcal	Pasta al'arrabiatta with parmesan cheese (V) (a, k, n) Energie p.P. 456 kcal	Spinach with roasted potatoes and egg (V) (a, c, i, n) Energie p.P. 529 kcal	Cheese spätzle with roasted onions and small salad (V) (a, c, i, n) Energie p.P. 920 kcal	Linguine with braised miso- mushroomsauce (V) (a, h, i) Energie p.P. 570 kcal
eat from the adventure	Planted gyros with fried potatoes and mild chili-tomato dip (VN) Energie p.P. 283 kcal	Meat loaf with gravy, mashed potatoes and peas (B) (a, c, i, l, n) Energie p.P. 698 kcal	Irish Stew - Lamb, Potatoes, Carrots, Leek - served with baguette (X) (a, k) Energie p.P. 350 kcal	Chana Masala with cauliflower, chick peas and basmati rice (VN) (h) Energie p.P. 484 kcal	Wild boar ragu with red cabbage and dumpling (P) (a, c, i, k, l, n) Energie p.P. 592 kcal

**MIX &
MATCH**

MIX & MATCH - YOUR TASTE. YOUR BODY. YOUR BOWL.

Build the bowl that suits your lifestyle.

eat dessert	Cherry crumble cake (V) Energie p.P. 300 kcal	Chocolate pudding (V) (i) Energie p.P. 139 kcal	Assorted fresh fruit basket with seasonal fruit (VN) Energie p.P. 184 kcal	Apple compote (VN) (n) Energie p.P. 77 kcal	Creamy curd pudding with blueberries (V) (h, i) Energie p.P. 100 kcal
----------------	--	--	--	--	---



Contact information:

Sodexo Service Solutions Austria GmbH
c/o Vienna International School
Straße der Menschenrechte 1
1220 Vienna

Mail: vis.catering.oss.at@sodexo.com

Food Allergens

a - Cereals containing gluten *
b - Crustaceans *
c - Eggs *
d - Fish *
e - Peanuts *
h - Soybeans *
i - Milk *

*and products thereof

j - Nuts *
k - Celery *
l - Mustard *
m - Sesame seeds *
n - Sulphur dioxide and sulphites *
o - Lupin *
p - Molluscs *

Menu labelling

Vegetarian meals
 Vegan meals
 ELC - Grade 1
 Pork

MSC-certified fish
MSC-C-54115

(P) Pork
(B) Beef
(C) Chicken
(T) Turkey
(F) Fish



MENU PLAN VIENNA INTERNATIONAL SCHOOL



	Montag 19.01.2026	Dienstag 20.01.2026	Mittwoch 21.01.2026	Donnerstag 22.01.2026	Freitag 23.01.2026
eat soup I	Rindsuppe mit Fadennudeln (R/S) (a, c, k) Energie p.P. 53 kcal	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen und Schnittlauch (V) (a, c, i, k) Energie p.P. 50 kcal	Klare Hühnersuppe mit 3-Kornnockerl (G) Energie p.P. 7 kcal	Klare Gemüsesuppe mit Käsekrusteln und Schnittlauch (V) (a, i, k) Energie p.P. 61 kcal	klare Karfiolsuppe (VN) Energie p.P. 98 kcal
eat soup II	Lauchcremesuppe (V) (a, i, n) Energie p.P. 178 kcal	Creamy corn soup (V) (n) Energie p.P. 145 kcal	Weißer Petersiliencremesuppe (V) (i) Energie p.P. 231 kcal	Broccolicremesuppe (V) (a, i, n) Energie p.P. 216 kcal	Hühnercremesuppe mit Gemüsestreifen (G) (a, i, k) Energie p.P. 150 kcal
eat from the favorites	rote Linsen Curry (VN) Basmatireis (VN) Logo vegan (k, m) Energie p.P. 1451 kcal	 Putenrahmgulasch mit Butterspätzle (G) (a, c, i, n)  Energie p.P. 751 kcal	Lasagne Bolognese mit Tomaten-Basilikumsauce (R/S) (a, i, k, n) Energie p.P. 643 kcal	 Putenschinkenfilet mit kl. Beilagensalat (S) (a, n) Energie p.P. 518 kcal	 Pasta mit Blattspinat und Räucherlachs (F) (a, d, i) Energie p.P. 556 kcal
eat from the heart	Griechischer Gemüsetopf mit Schafkäse, Oliven und Fladenbrot (V) Logo vegetarisch (a, i, m) Energie p.P. 331 kcal	 Mexikanische Gemüse-Enchilada mit Koriander und Joghurt dip (V) (a, i, k) Energie p.P. 856 kcal	 Teriyaki-Gemüse mit Nudeln und Sesamöl (VN) (a, h, m) Energie p.P. 410 kcal	 Ofenkartoffel mit vegetarischem Chili (VN) Logo vegan (i) Energie p.P. 414 kcal	 Hausgemachte Brezenknödel mit Chamignonragout (VN) (a, h, n) Energie p.P. 375 kcal
eat from the adventure	Penne mit Rucola-Zitronenpesto, Tomaten, gerösteten Kürbiskernen und Oliven (VN) Energie p.P. 708 kcal	 Piccata Milanese vom Huhn (G) Tomatensauce (VN) Spaghetti (V) Logo Vitality (a, c, i, k) Energie p.P. 674 kcal	 Huhn "Tikka Massala" mit Jasminreis und frischem Koriander (G) (i) Energie p.P. 611 kcal	Steirisches Hühnerpfandl (Hühnerbrust mit Käferbohnen, Paprika, Lauch, Knoblauch im Kernölsaft) und Petersilerdäpfel Energie p.P. 477 kcal	 Hühnerbrust auf Ofengemüse und Kartoffelwürfeln mit Zitronenjus (G) Logo Vitality (k) Energie p.P. 530 kcal

MIX & MATCH

MIX & MATCH - YOUR TASTE. YOUR BODY. YOUR BOWL.

Build the bowl that suits your lifestyle.

eat dessert	Zwetschkenkuchen (V) Energie p.P. 212 kcal	Limetten-Topfen-Creme; CV1; kg; V, #ZR (i) Energie p.P. 1216 kcal	Assorted fresh fruit basket with seasonal fruit (VN) Energie p.P. 184 kcal	Swiss roll (V) Energie p.P. 0 kcal	Apfelkompott (VN) (n) Energie p.P. 93 kcal
----------------	---	---	---	---------------------------------------	---

sodexo

Contact information:

Sodexo Service Solutions Austria GmbH
c/o Vienna International School
Straße der Menschenrechte 1
1220 Vienna

Mail: vis.catering.oss.at@sodexo.com

Food Allergens

a - Cereals containing gluten *
b - Crustaceans *
c - Eggs *
d - Fish *
e - Peanuts *
h - Soybeans *
i - Milk *

*and products thereof

j - Nuts *
k - Celery *
l - Mustard *
m - Sesame seeds *
n - Sulphur dioxide and sulphites *
o - Lupin *
p - Molluscs *

Menu labelling

 Vegetarian meals

 Vegan meals

 ELC - Grade 1

 Pork

 MSC-certified fish
MSC-C-54115

(P) Pork
(B) Beef
(C) Chicken
(T) Turkey
(F) Fish



MENU PLAN VIENNA INTERNATIONAL SCHOOL



	Montag 26.01.2026	Dienstag 27.01.2026	Mittwoch 28.01.2026	Donnerstag 29.01.2026	Freitag 30.01.2026
eat soup I	Klare Gemüsesuppe mit Teigmuscheln (V) (a, c) Energie p.P. 133 kcal	Klare Gemüsesuppe mit Spinat- Käseknödel (V) (a, c, i, k) Energie p.P. 150 kcal	Klare Gemüsesuppe mit Eintopf (V) (a, c, i, k) Energie p.P. 165 kcal	Klare Hühnersuppe mit Bröselknödel (G) (a, c, i, k) Energie p.P. 212 kcal	Rindsuppe mit Fleischstrudel (R/S) (a, c, k) Energie p.P. 152 kcal
eat soup II	Celery cream soup (V) (i, k) Energie p.P. 165 kcal	Kürbis - Ingwercremesuppe (VN) (n) Energie p.P. 471 kcal	Tomato chickpea soup (V) (k) Energie p.P. 93 kcal	Kräutercremesuppe (V) (i, n) Energie p.P. 187 kcal	Erbsencremesuppe (V) (a, i) Energie p.P. 146 kcal
eat from the favorites	Kartoffel-Frischkäsetascherl (V) Sour Cream (V) Karotten-Zuckererbsengemüse (V) Energie p.P. 709 kcal	Rindsgeschnetzeltes in Senfsauce mit Farfalle und Fisolen (R) (a, i, l, n) Energie p.P. 689 kcal	Zitronenspalte (VN) Hühnerschnitzel in Cornflakespanade (G) Gemüserais (V) Energie p.P. 718 kcal	Selchschopf mit Linsen und Semmelknödel (S) (a, c, i, k, l, n) Energie p.P. 1070 kcal	Pannonisches Fischgulasch vom Wels mit Gebäck (F) (a, d, h, i) Energie p.P. 439 kcal
eat from the heart	Planted-Champignon- Spätzlepfanne mit kl. Beilagensalat (V) (a, c, h, i, n) Energie p.P. 1886 kcal	Pikantes Tempeh-Erdäpfel- Gulasch (VN) (a, h, n) Energie p.P. 559 kcal	Nudelaufauf mit Gemüse und Kichererbsen und kl. Beilagensalat (VN) (a, n) Energie p.P. 636 kcal	Kürbis-Quiche mit Rucola Tomatensalat und Joghurt dip (V) (a, c, i, j, l, n) Energie p.P. 950 kcal	Rösti mit Spinat und Schafkäse gratinert dazu Sauerrahm Dip (V) (c, i) Energie p.P. 1037 kcal
eat from the adventure	Tomatenragout (V) Penne (VN) Parmesan, gerieben Logo vegetarisch (a, c, i, n) Energie p.P. 559 kcal	Gebratener Kürbis mit Kartoffelpüree und Bulgur vinaigrette (VN) Logo vegan (a, h, j) Energie p.P. 395 kcal	Gebackene Süßkartoffel mit Linsen und gepickelten Trauben (VN) (k, n) Energie p.P. 510 kcal	Gebratene Hühnerunterkeule (G) Risipisi (V) Logo Vitality (n) Energie p.P. 303 kcal	Gyros vom Huhn mit Kartoffelchips und Tzatziki (G) (i, n) Energie p.P. 390 kcal

MIX &
MATCH

MIX & MATCH - YOUR TASTE. YOUR BODY. YOUR BOWL.

Build the bowl that suits your lifestyle.

eat dessert	Mandarinschnitte (VN) Energie p.P. 322 kcal	Joghurt mit Pfirsich (l) Energie p.P. 162 kcal	Frischer Obstkorb mit einer Auswahl an saftigen Früchten Energie p.P. 82 kcal	Chia Pudding mit Früchtepüree (h) Energie p.P. 69 kcal	Chocolate cake (V) (a, c, h, i, j) Energie p.P. 278 kcal
----------------	--	---	---	--	---

sodexo

Contact Information:

Sodexo Service Solutions Austria GmbH
c/o Vienna International School
Straße der Menschenrechte 1
1220 Vienna

Mail: vis.catering.oss.at@sodexo.com

Food Allergens

a - Cereals containing gluten *
b - Crustaceans *
c - Eggs *
d - Fish *
e - Peanuts *
h - Soybeans *
i - Milk *

*and products thereof

j - Nuts *
k - Celery *
l - Mustard *
m - Sesame seeds *
n - Sulphur dioxide and sulphites *
o - Lupin *
p - Molluscs *

Menu labelling



Vegetarian meals



Vegan meals



ELC - Grade 1



Pork



MSC-certified fish
MSC-C-54115

(P) Pork
(B) Beef
(C) Chicken
(T) Turkey
(F) Fish



MENU PLAN VIENNA INTERNATIONAL SCHOOL



	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026
eat soup I	Rindsuppe mit Sternchen und Schnittlauch (R) (a, c) Energie p.P. 70 kcal	Klare Gemüsesuppe mit Kaiserschöberl und Schnittlauch (V) (a, c, i) Energie p.P. 86 kcal	Klare Gemüsesuppe mit Gemüse-Rollgerste und Schnittlauch (VN) (a, k) Energie p.P. 44 kcal	Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (V) (a, i, n) Energie p.P. 118 kcal	Klare Hühnersuppe mit Kräuterfrittaten (G) (a, c, i, k) Energie p.P. 39 kcal
eat soup II	Schwarzwurzelcremesuppe (V) (i) Energie p.P. 154 kcal	Rote Rüben Suppe mit Wurzelgemüse (V) (i, k) Energie p.P. 105 kcal	Kartoffelsuppe (VN) (k) Energie p.P. 94 kcal	Karottencremesuppe (V) (a, i) Energie p.P. 206 kcal	Champignoncremesuppe (V) (h, i, n) Energie p.P. 194 kcal
eat from the favorites	Vegane Linsen-Gemüse-Bolognese mit Spaghetti (VN) (a, k, n) Energie p.P. 620 kcal	Putenschnitzel, gebraten (P) Karotten aus dem Ofen (VN) Röstlinchen (V) Energie p.P. 599 kcal	Zitronenspalte (VN) gebackenes Hühnerschnitzel (G) Reis (VN) Energie p.P. 731 kcal	Reisfleisch vom Huhn mit Paprikasaft'l (G) (a) Energie p.P. 727 kcal	Knusprige Fischstäbchen (F) Sauce Tartare (V) Petersilerdäpfel (V) Logo Vitality (a, c, d, i, l) Energie p.P. 479 kcal
eat from the heart	Süßkartoffelknödel mit Pilz-Lauchsauce und gerösteten Pankobrösel (V) (a, c, h, i, k, n) Energie p.P. 592 kcal	Spinatstrudel mit Petersilerdäpfel und Sauerrahmdip (V) (a, c, i) Energie p.P. 620 kcal	frische Kräuter (VN) Kichererbsengemüse mit Karotten und Zwiebeln in Tomatensauce (VN) Energie p.P. 720 kcal	Bulgur-Risotto mit Butternusskürbis und Rucola (V) (a, c, i, k) Energie p.P. 576 kcal	Karfiol-Tomaten-Curry mit Duftreis (VN) (a, h) Energie p.P. 406 kcal
eat from the adventure	Schnittlauch (VN) Kärntner Kasnudeln (V) braune Butter Logo vegetarisch (a, c, i) Energie p.P. 499 kcal	Bami Goreng mit Reisnudeln, Gemüse und Hühnerfleisch (G) Logo Vitality (a, h) Energie p.P. 473 kcal	Saftgulasch mit Serviettenknödel und Fächergurkerl (VN) (a, h, i, n) Energie p.P. 627 kcal	Ofenkartoffel mit Putenstreifen und Pilzen und Kräuterfrischkäse (G) (i, l) Energie p.P. 488 kcal	Blackened Rinderbrust mit Süßkartoffelpüree, Grilltomate und Tomatensalsa (R) (i, k, n) Energie p.P. 615 kcal

MIX & MATCH

MIX & MATCH - YOUR TASTE. YOUR BODY. YOUR BOWL.

Build the bowl that suits your lifestyle.

eat dessert	Apfelsandkuchen mit Streusel (V) Energie p.P. 277 kcal	Milchreis mit Birne-Ingwer Kompott (V) (i) Energie p.P. 167 kcal	Frischer Obstkorb mit einer Auswahl an saftigen Früchten Energie p.P. 82 kcal	Sacherschnitte (V) Energie p.P. 385 kcal	Apple Crumble (V) (a, i) Energie p.P. 264 kcal
----------------	---	---	--	---	---



Contact information:

Sodexo Service Solutions Austria GmbH
c/o Vienna International School
Straße der Menschenrechte 1
1220 Vienna

Mail: vis.catering.oss.at@sodexo.com

Food Allergens

a - Cereals containing gluten *
b - Crustaceans *
c - Eggs *
d - Fish *
e - Peanuts *
h - Soybeans *
i - Milk *

*and products thereof

j - Nuts *
k - Celery *
l - Mustard *
m - Sesame seeds *
n - Sulphur dioxide and sulphites *
o - Lupin *
p - Molluscs *

Menu labelling

Vegetarian meals
 Vegan meals
 ELC - Grade 1
 Pork

(P) Pork
(B) Beef
(C) Chicken
(T) Turkey
(F) Fish

MSC-certified fish
MSC-C-54115