Menüplan	22.09.202	5 bis	2 6.09.2025	KW	39										
Mittag	MONTAG		DIENSTAG	THE	MITTWOCII		Donnerstag		Feiertag		SAMST	PAG			
Suppe	Ohlrabicremesuppe	AGL.	Klare Suppe mit Eiermuscheln	ACL	Knoblauch- Accremesuppe	GL.	Hühnersuppe mit Gemüse	L	Klare Gemüsesuppe Backerbsen interlintea	L AC					
	Chili con carne mit Gebäck	L Å	Nußnudeln mit Kompott	AC	Putenragout mit 1. Reis und Salat 0		Spaghetti Bolognese mit Salat	AC O	Gebackener Seefisch mit Karotten und Kartoffeln	ACDG					
	2973kj 710kcal		3224kj. 770kcal		2721k 5 kcal		2259kj/540kcal		3559kj 850kcal						
		ä													
	=		Produkt aus dem a	Ausland			Allergeninformation glutenhaltiges Getreid Krebstiere Ei	A F B E	isch D Mi rdnuss E So	ilch oder La chalenfrüch ellerie		Senf Sesam Sulfite	M N O	Lupinen Weichtiere	P R
Wir verwende	en Milch und Milchprodul ve	cte, Teigw rarbeitete	varen, Vollei, Öl, Kartoffel e Tomaten und Reis in BIC	n (ausgeno)-Qualitāt	ommen Convenienceprodukte),	, Mehl,		7 GMS GOU	RMET Catering Service GmbH, Pflegeks	ompetenzzentru	m Zurndorf, An	n Leithafeld 33, Tel.: (0664/88127225	Ç?? GOUR	? MFT