**Menüplan** **10.03..2025** **bis** **14.03..2025** **KW 11**

| Mittag | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG | SAMSTAG | SONNTAG |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Suppe | **Brokkolicremesuppe** AGL<br>628 kJ / 150 kcal | **Klare Suppe mit Eintropf** ACL<br>867 kJ / 212 kcal | **Kürbiscremesuppe** AGL<br>628 kJ / 150 kcal | **Rindsuppe mit Buchstaben** ACL | **Rahmsuppe** AGL<br>795 kJ / 190 kcal | | |
| Menü 1 | **Topfenschmarrn mit Fruchtmark** LO<br>2847 kJ / 680 kcal | **Putenragout mit Penne und Gemüse** ACG<br>3268kJ / 780 kcal<br>DIAB | **Berner Würstl mit Püree und Salat** ACH<br>2303 kJ / 550 kcal | **Naturschnitzel mit Gemüsereis** ACL<br>2814kJ/672kcal | **Fischstäbchen mit Reis und Salat** ACDLO<br>2847 kJ / 680 kcal<br>DIAB | | |
| Menü 2 | | | | | | | |

Produkt aus Österreich  Produkt aus dem Ausland

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| glutenhaltiges Getreide | A | Fisch | D | Milch oder Laktose | G | Senf | M | Lupinen | P |
| Krebstiere | B | Erdnuss | E | Schalenfrüchte | H | Sesam | N | Weichtiere | R |
| Ei | C | Soja | F | Sellerie | L | Sulfite | O | | |

Der Betrieb ist von der Austria BIO Garantie zertifiziert und verwendet: Milch und Milchprodukte, Teigwaren, Vollei, Öl, Kartoffeln (ausgenommen Convenienceprodukte), Mehl, verarbeitete Tomaten und Reis in BIO-Qualität


GMS GOURMET Catering Service GmbH, Pflegekompetenzzentrum Zurndorf, Am Leithafeld 33, Tel.: 0664/88127225

GOURMET

Änderungen vorbehalten!

SVrestaurant

#BEZUG!