Menüplan **09.06.2025** **bis** **15.06.2025** **KW 24**

Mittag	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		FREITAG		SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Eintropfsuppe 628kj 150kcal	ACL	Zucchincremesuppe 544kj 130kcal	AGL	Hühneersuppe mit Reibteig 670kj 160kcal	L AC	Haferflockensuppe 628kj 150kcal	AL	Sschöberlsuppe 502kj 120kcal	ACL		
Menü 1	Hühnerbrust im Saft mit Erbsenreis 3391kj,810kcal	L	Gebratener Leberkäse mit Erdäpfeln und Gemüse 2259kj/540kcal	L	Broccoligratin mit Rahmdip und Salat 3138kj 750kcal	CG G O	Scheiterhaufen mit Erdbeersauce 2287kj 690kcal	ACG	Gebackener Seefisch mit Gemüsereis und Salat 2287kj/690kcal	ACD O		
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!