Menüplan 12.05.2025 bis 16.05.2025 KW 20

Mittag	Montag		DIENSTAG		Mittwoch		DONNERSTAG		FREITAG		SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Erbsencremesuppe 502 KJ .120Kcal	AGL	Frittatensuppe 377 KJ / 90 kcal	ACGL	Einbrennsuppe 502 KJ / 120 kcal	AG	Brokkolicreme-suppe 502 KJ 120 kcal	AGL	Gemüsesuppe 461 KJ / 110 kcal	AGL		
Menü 1	Gebr. Leberkäse mit Püree und Gemüse 2426 KJ, 580 kcal	G O	Linseneintopf mit Gemüse und Brot 2762kJ , 660 kcal	AL A	Nougatknödel mit Butterbröseln und Kompott 2889kJ 690 kcal	ACG A	Hascheehörnchen mit Salat 2889kJ 690 kcal	ACL O	Geb. Seefisch mit Kräuterreis u. Salat 3559 KJ 850 kcal	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!

#BEZUG!