Menüplan 16.06.2025 bis 22.06.2025 KW 25

Mittag	MONTAG		DIENSTAG		Mittwoch		Fronleichnam		FREITAG		SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Reibteigsuppe 628 kJ / 150 kcal	ACL	Backerbsensuppe 628 kJ / 150 kcal	ACL	Gelbe Rübencremesuppe 627 KJ / 150 kcal	GL	628 kJ / 150 kcal	AGL	Paprikacremesuppe 502 kJ / 120 kcal	AGL		
Menü 1	Reisauflauf mit Kompott 2971 kJ / 710 kcal	CG	Putenschnitzel mit Wedges und Salat 2552 kJ / 610 kcal	L A O	Geröstete Knödel mit Ei und Salat 2301 kJ / 550 kcal	AC AO	2971 kJ / 710 kcal	L AC	Gebratener Seefisch mit Kartoffeln und Salat 2971 kJ / 710 kcal	AD 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!