Menüplan 17.02.2025 bis 23.02..2025 KW 8

Mittag	Montag		DIENSTAG		Mittwoch		DONNERSTAG		FREITAG		SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Erbsencremesuppe 502 kJ / 120kcal	AGL	Klare Suppe mit Backerbsen 307 kJ / 90 kcal	ACL	Einbrennsuppe 502 kJ / 120 kcal	AG	Nudelsuppe 502 kJ / 120 kcal	ACL	Selleriecremesuppe 461 kJ / 110 kcal	AGL		
Menü 1	Reisauflauf mit Kompott 2426 kJ / 580 kcal	ACG	Paprikahendl mit Nockerl 2926 kJ / 690 kcal		Rindsragout mit Hörnchen 2509 kJ / 600 kcal	AGL	Kürbisauflauf mit Kräuterrahm 2885 kJ / 690 kcal	CGL	Gebackenes Fischfilet mit Gemüsereis 2259 kJ / 530 kcal	ACD		
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!