Menüplan 17.03..2025 bis 21.03.2025 KW 12

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Haferflockensuppe ACL	Klare Suppe mit Reibteig AC	Knoblauchcremesuppe AGL	Klare Suppe mit Sternchen L AC	Broccolicreme suppe AGL		
Menü 1	Augsburger mit Dillfisolen und Erdäpfel AG 3391kJ/810kcal	Käsespätzle mit Salat ACG O	Grießschmarrn mit Zwetschkenröster ACG	Gebratenes Putenschnitzel mit Kartoffeln und Salat O	Gebratenes Fischfilet mit Reis und Gemüse D 3264kJ/780kcal		
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!