Menüplan 19.05.2025 bis 25.05.2025 KW 21

Mittag	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG	SAMSTAG	Sonntag
Suppe	Karottencremesuppe AL 628 kJ / 150 kcal	Sternchensuppe ACL 628 kJ / 150 kcal	Lauchcremesuppe GL 627 KJ , 150 kcal	Hühnersuppe mit Gemüse L 628 kJ / 150 kcal	Klare Suppe mit Schöberl ACL 502 KJ / 120 kcal		
Menü 1	Mohnnudeln mit Apfelmus AC 2971 KJ / 710 kcal 2720kJ/650kcal	Tiroler Gröstl mit Salat LO 2552kJ ,610 kcal 2636kJ/630kcal	Kartoffelauflauf mit Gemüse CG 2301 KJ / 550 kcal 2805kJ/670kcal	Rindsragout mit Teigwaren L AC 2971KJ, 710 kcal 2721kJ/650kcal	Gebratener Seefisch mit Reis und Salat AD O 2971 KJ ,710 Kcal 3041kJ/720kcal		
Menü 2							

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!