Menüplan 02.06.2025 bis 08.06.2025 KW 23

Mittag	Montag		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG		SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Rahmsuppe 628kJ 150kcal	GL	Klare Suppe mit Einlage 507kJ 120kcal	L AC	Kohlrabicremesuppe 628kJ 150kcal	AGL	Rindsuppe mit Buchstaben 628kJ 150kcal	L AC	Maiscremesuppe 795kJ 5cal	AGL		
Menü 1	Reisfleisch mit Salat 2874kJ 500kcal	O	Schinkenfleckerl mit Salat 2805kJ 670kcal	O	Topfenauflauf mit Kompott 3264kJ 780kcal	ACG	Dillfisolen mit Kartoffeln 2303kJ 550kcal	AG	Gebratenes Fischfilet mit Reis und Salat 2847kJ 680kcal	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!