Menüplan **20.01.2025 bis 26.01.2025** **KW 4**

Mittag	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	Freitag	SAMSTAG	Sonntag
Suppe	**Maiscremesuppe** AGL 628 kJ / 150 kcal	**Nudelsuppe** ACGL 628 kJ / 150 kcal	**Erbsencremesuppe** AL 628 kJ / 150 kcal	**Rindsuppe mit Sternchen** AGL 628 kJ / 150 kcal	**Hühnercreme suppe**		
Menü 1	**Gebratener Leberkäse mit Püree und Gemüse** ACL 2973 kJ / 710 kcal	**Geröstete Knödel mit Ei und Salat** AC 2428kJ / 580kcal	**Lasagne mit Tomatensauce** ACL 2510 kJ / 600 kcal	**Bröselnudeln mit Zwetschken röster** AC 3264kJ, 780 kcal	**Seelachs gebacken mit Karotten und Kartoffeln** 2971kj,710kcal		
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

Änderungen vorbehalten!

GOURMET