Menüplan 21.04.2025 bis 25.04.2025 KW 17

Mittag	Ostermontag	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe		Klare Suppe mit Einlage L AC 507kJ/120kcal	Kohlrabicremesuppe AGL 628kJ/150kcal	Rindsuppe mit Buchstaben L AC 628kJ/150kcal	Rahmsuppe AGL 795kJ/kcal		
Menü 1		Geb. Hühnerbrust mit Reis u. Salat 2805kJ/670kcal	Geselchtes mit Gemüse und Püree 3284kJ/780kcal	Topfenschmarrn mit Kompott 2363kJ/550kcal	Gebr. Fischfilet mit Reis u. Salat 2847kJ/680kcal		
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 Conveniceprodukte), Mehl, verarbeitete Tomaten und Reis in BIO-Qualität

Änderungen vorbehalten!

SVrestaurant

#BEZUG!

GMS GOURMET Catering Service GmbH, Pflegekompetenzzentrum Zurndorf, Am Leithafeld 33, Tel.: 0664/88127225

GOURMET