Menüplan 23.06.2025 bis 29.06.2025 KW 26

Mittag	Montag		DIENSTAG		Mittwoch		DONNERSTAG		FREITAG		SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Rübencremesuppe 502 KJ ,120Kcal	AGL	Frittatensuppe 377 kJ / 90 kcal	ACGL	Einbrennsuppe 502 kJ / 120 kcal	AL	Brokkolicremesuppe 502 kJ 120 kcal	AGL	Klare Suppe mit Eiflaum 461 kJ / 110 kcal	CL		
Menü 1	Gemüselasagne mit Tomatensauce 2426 KJ, 580 kcal	ACG	Naturschnitzel mit Reis und Salat 2762kJ 660 kcal	AL O	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 2889kJ 690 kcal	ACG	Haschehörnchen mit Salat 2889kJ 690 kcal	ACL O	Gebackenes Fischfilet mit Reis und Salat 3559 kJ 850 kcal	ACD 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!

#BEZUG!