Menüplan 24.03.2025 bis 28.03.2025 KW 13

Mittag	MONTAG		DIENSTAG		Mittwoch		DONNERSTAG		FREITAG		SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Griessuppe mit Gemüse 628 kJ / 150 kcal	ACL	Rindsuppe mit Leberreis 628 kJ / 150 kcal	ALM	Karottencremesuppe 627 kJ / 150 kcal	GL	Gemüsesuppe mit Buchstaben 628 kJ / 150 kcal	L AC	Lauchcremesuppe 502 kJ / 120 kcal	AGL		
Menü 1	Majoranfleisch mit Penne und Salat 2971 kJ / 710 kcal	AC	Überbackener Gemüseauflauf mit Salat 2552 kJ / 610 kcal	ACGL O	Hühnerfilet in Rahmsauce mit Teigwaren 2301 kJ / 550 kcal	AG AC	Scheiterhaufen mit Apfelkompott 2971 kJ / 710 kcal	ACG	Gebackener Seelachs mit Gemüsereis 2971 kJ / 710 kcal			
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!