Menüplan **26.05.2025** **bis** **01.06.2025** **KW 22**

Mittag	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		Christi Himmelfahrt		Freitag		SAMSTAG	Sonntag
Suppe	Kräuterrahmsuppe 628kj/150kcal	AGL	Nudelsuppe 397kj/95kcal	ACL	Tomatensuppe mit Reis 628kj/150kcal	L	Spargelcremesuppe 628kj/150kcal	AGL	Klare Gemüsesuppe mit Eistich 461kj/110kcal	L C		
Menü 1	Krautfleckerl mit Salat	AC O	Topfenknödel mit Kompott	ACG	Putenragout mit Reis und Salat	L O	Letschoschnitzel mit Teigwaren	L AC	Gebackener Seefisch mit Karotten und Kartoffeln	ACDG		
	2973kj/710kcal		3224kj/770kcal		2721kj/650kcal		2259kj/540kcal		3559kj/850kcal			
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!