Menüplan **28.04.2025 bis 02.05.2025** **KW 18**

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Staatsfeiertag	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Eintropfsuppe ACL 628kJ/150kcal	Zucchinicreme-suppe AGL 544kJ/130kcal	Hühnersuppe mit Reibteig L AC 670kJ/160kcal		Klare Suppe mit Schöberl ACL 502kJ/120kcal		
Menü 1	Majoranfleisch mit Hörnchen L AC 2391kJ/570kcal	Putenschnitzel mit Wedges u. Salat A O 2259kJ/540kcal	Spaghetti " Bolognese" mit Salat AC AL O		Scheiterhaufen mit Erdbeersauce ACG 2267kJ/668kcal		
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!