Menüplan 31.03.2025 bis 04.04.2025 KW 14

Mittag	Montag	DIENSTAG	Mittwoch	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Erbsencremesuppe AGL 502 KJ ,120Kcal	Klare Suppe mit Backerbsen ACL 377 kJ / 90 kcal	Einbrennsuppe AG 502 kJ / 120 kcal	Nudelsuppe ACL 502 kJ 120 kcal	Selleriecremesuppe AGL 461 kJ / 110 kcal		
Menü 1	Reisauflauf mit Kompott ACG 2426 KJ. 580 kcal	Paprikahendl mit Nockerl 2762kJ 660 kcal	Rindsragout mit Hörnchen AGL 2889kJ 690 kcal	Kürbisauflauf mit Kräuterrahm CGL 2889kJ 690 kcal	Gebackenes Fischfilet mit Gemüsereis ACD 3559 kJ 850 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!

#BEZUG!