Menüplan **05.05.2025** **bis** **09.05.2025** **KW 19**

Mittag	MONTAG	DIENSTAG	Mittwoch	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Minestrone ACL 628 kJ / 150 kcal	Backerbsensuppe ACL 628 kJ / 150 kcal	Gelbe Rübensuppe AL 627 KJ / 150 kcal	Spinatcremesuppe L 628 kJ / 150 kcal	Spargelsuppe AGL 502 kJ / 120 kcal		
Menü 1	Rindsgulasch mit Nockerl AC 2971 kJ / 710 kcal	Reisauflauf mit Kompott ACGL O 2552kJ / 610 kcal	Fasch. Braten mit Püree und Salat AG AC 2301 kJ / 550 kcal	Putenragout mit Reis und Salat ACG 2971KJ / 710 kcal	Gebr. Seefisch mit Kartoffeln und Salat 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!