Menüplan 07.04.2025 bis 11.04.2025 KW 15

Mittag	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG	SAMSTAG	Sonntag
Suppe	Karottencremesuppe AGL 628kJ 150kcal	Sternchensuppe ACL 461kJ 110kcal	Lauchcremesuppe AGL 628kJ 150kcal	Rindsuppe mit Gemüse L 377kJ/90kcal	Backerbsensuppe ACL 439kJ 105kcal		
Menü 1	Gebr. Hühnerkeule mit Reis und Salat O 2720kJ/650kcal	Mohnnudeln mit Kompott ACG 2636kJ 630kcal	Tiroler Gröstl mit Salat O 2805kJ/670kcal	Gemüselasagne mit Tomatensauce ACG 2721kJ/650kcal	Gebr. Seehecht mit Gemüsereis AD 3041kJ 720kcal		
Menü 2							

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!