

**Menüplan** 18.05.2026 bis 22.05.2026 **KW 21**

Mittag	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>Suppe</b>	<b>Klare Suppe mit Reibteig</b> 502 kJ / 120 kcal ACL	<b>Backerbsensuppe</b> 377 kJ / 90 kcal ACL	<b>Gelbe Rübensuppe</b> 502 kJ / 120 kcal AGL	<b>Erbsensuppe</b> 502 kJ / 120 kcal AGL	<b>Paprikacremesuppe</b> 461 kJ / 110 kcal AGL		
<b>Menü 1</b>	<b>Paprikahendl mit Nudeln</b> 2817 kJ / 680 kcal DIAB AC	<b>Reisauflauf mit Kompott</b> 3014 kJ / 720 kcal CG	<b>Naturschnitzel mit Reis und Salat</b> 2847 kJ / 680 kcal DIAB A O	<b>Eierfleckerl mit Salat</b> 2762 kJ / 660 kcal DIAB AC O	<b>Würstlgulasch mit Gebäck</b> 3559 kJ / 850 kcal DIAB A		

**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		

*Die Angaben werden nach den entsprechenden HAC-Planen, abgewerkelt. Verantwortung: GMS GOURMET*

GMS GOURMET Catering Service GmbH, Pflegekompetenzzentrum Zurndorf, Am Leithafeld 33, Tel.: 0664/88127225

