Menüplan **27.04.2026** **bis** **01.05.2026** **KW 18**

Mittag	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	Staatsfeiertag	SAMSTAG	Sonntag
Suppe	Kräuterrahmsuppe AGL 502 kJ 120 kcal	Nudelsuppe ACL 377 kJ / 90 kcal	Tomatensuppe AG C 502 kJ / 120 kcal	Süßkartoffelsuppe AGL 502 kJ 120 kcal	461 kJ / 110 kcal		
Menü 1	Krautfleckerl mit Salat AC O 2847 kJ/ 680 kcal DIAB	Topfenschmarrn mit Kompott ACG 3014kJ, 720 kcal	Letschoschnitzerl mit Reis 2847 kJ 680 kcal DIAB	Cremespinat mit Erdäpfeln und Ei AG C O 2762kJ 660 kcal DIAB	3559 kJ 850 kcal DIAB		

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 Speisen werden nach den vorgeschriebenen BIO Qualitätsrichtlinien zubereitet Kontrollstelle AT-BIO-301

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

GOURMET

Änderungen vorbehalten!

GMS GOURMET Catering Service GmbH Pflegekompetenzzentrum Zurndorf, Am Leithafeld 33, 2424 Zurndorf