Menüplan **13.04.2026 bis 17.04.2026** **KW 16**

Mittag	Montag		DIENSTAG		Mittwoch		DONNERSTAG		FREITAG		SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Erbsencremesuppe 377kJ / 90kcal	AGL	Frittatensuppe 502kJ 120kcal	ACGL	Einbrennsuppe 502 kJ / 120 kcal	ACGL	Broccolicremesuppe 502 kJ 120 kcal	ACL	Klare Suppe mit Schöberl 461 kJ / 110 kcal	L AC		
Menü 1	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	ACG	Hascheehörnchen mit Salat 2762kJ 660 kcal	ACL O	Spiralen mit Gemüsesugo 2889kJ 690 kcal	AC L	Brathendl mit Reis und Salat 2889kJ 690 kcal	O O	Fischstäbchen mit Reis und Salat 3559 kJ 850 kcal	ACD O		
Menü 2												

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 der vorgegebenen BIO-Quote zubereitet Kontrollstelle AT-BIO-301

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

GOURMET

Änderungen vorbehalten!

#BEZUG!