Menüplan **16.02.2026** **bis** **22.02.2026** **KW 8**

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Reibteigsuppe ACL 628kj/150kcal	Grießsuppe mit Gemüse AGL 544kj/130kcal	Haferflockensuppe AL 670kj/160kcal	Haferflockensuppe AGL 628kj/150kcal	Backerbsensuppe ACL 502kj/120kcal		
Menü 1	Tiroler Gröstl mit Salat O 3391kl,810kcal	Hühnerfilet in Rahmsauce mit Reis AGL 2259kj/540kcal	Spiralen mit Gemüsesugo und Salat AC L O 3138kj/750kcal	Scheiterhaufen mit Himbeersaft ACG 2287kj/690kcal	Gebackener Fisch mit Gemüsereis und Salat ACD O 2287kj/690kcal		
Menü 2							
	Produkt aus Österreich	Produkt aus dem Ausland	Vegetarisch				

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!

SVrestaurant

#BEZUG!