Menüplan **16.03.2026 bis 20.03.2026** **KW 12**

Mittag	MONTAG		DIENSTAG		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		SAMSTAG	Sonntag
Suppe	Erbsencremesuppe 628kj 150kcal	AGL	Nudelsuppe 397kj 95kcal	ACL	Tomatensuppe 625kj 150kcal	AGL	Selleriecremesuppe 397kj 95kcal	AGL	Leberknödelsuppe 628kj 150kcal	ACL		
Menü 1	Nougatknödel mit Waldbeeren 2973kj 710kcal	ACG	Schinkenfleckerl mit Salat 3224kj/770kcal	AC O	Bohnengulasch mit Gebäck 2721kj 650kcal	AL AL	Jägerschnitzel mit Teigwaren und Salat 2259kj 540kcal	G AC O	Fischstäbchen mit Reis und Salat 3559kj 850kcal	ACDG 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!

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