Menüplan 02.02.2026 bis 08.02.2026 KW 6

Mittag	MONTAG	DIENSTAG	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	SAMSTAG	Sonntag
Suppe	Rahmsuppe AGL 628kj 150kcal	Nudelsuppe ACL 397kj 95kcal	Knoblauchcremesuppe AG 625kj 150kcal	Klare Suppe mit Leberreis I ACL 497kj 95kcal	Gemüsecremesuppe AGL 628kj 150kcal		
Menü 1	Bröselnudeln mit Kompott ACG 2973kj 710kcal	Hühnerragout mit Gemüse und Penne AGL AC 3224kj 770kcal	Rahmgemüse mit Röstkartoffeln AGL 2721kj 650kcal	Kräuterbraten mit Knödel und Salat AC O 2259kj 540kcal	Gebackener Seefisch mit Reis und Salat ACDG 3559kj 850kcal		
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!

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