Menüplan **02.03.2026** **bis** **08.03.2026** **KW 10**

Mittag	Montag	DIENSTAG	Mittwoch	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Sternchensuppe ACL 377kj/90kcal	Erdäpfelrahmsuppe AGL 502kj/120kcal	Frittatensuppe ACGL 502 kJ / 120 kcal	Broccolicremesuppe ACL 502 kJ / 120 kcal	Pastinakencremesuppe AGL 461 kJ / 110 kcal		
Menü 1	Linseneintopf mit Selchfleisch und Knödel ALM AC	Augsburger mit Püree und Gemüse AL AC 2762kJ / 660 kcal	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ACG 2889kJ / 690 kcal	Hascheehörnchen mit Salat ACL O 2889kJ / 690 kcal	Gebackenes Fischfilet mit Reis und Salat ACD O 3559 kJ / 850 kcal		
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!

#BEZUG!