Menüplan **23.02.2026 bis 01.03.2026** **KW 9**

Mittag	MONTAG	DIENSTAG	Mittwoch	Donnerstag	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Buchstabensuppe ACL 628 kJ / 150 kcal	Backerbsensuppe ACL 628 kJ / 150 kcal	Gelbe Rübensuppe AGL 627 KJ , 150 kcal	Kürbiscremesuppe AGL 628 kJ / 150 kcal	Kräutercremesuppe AGL 502 kJ / 120 kcal		
Menü 1	Paradeiskraut mit Erdäpfeln AL 2971 kJ / 710 kcal	Grießauflauf mit Kompott ACG 2552kJ ,610 kcal	Naturschnitzel mit Reis und Salat A O 2301 kJ / 550 kcal	Käsespätzle mit Salat ACG O 2971KJ, 710 kcal	Putencurry mit Reis AGL 2971 KJ ,710 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!

SVrestaurant

#BEZUG!