

Menüplan 23.03.2026 bis 27.03.2026 KW 13

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Karfiolcremesuppe AGL 628kj/150kcal	Klare Suppe mit Einlage L AC 507kj/120kcal	Kohlrabi-creme Suppe AGL 628kj/150kcal	Buchstabensuppe ACL 385kj/90kcal	Karottencremesuppe AGL 795kj/keal		
Menü 1	Reisfleisch vom Huhn mit Salat L O 2874kj/500kcal	Topfenauflauf mit Kompott ACG 2805kj/670kcal	Faschierter Braten mit Püree und Salat AC G O 3264kj/780kcal	Broccoliauflauf mit Dip ACG G 2303kj/550kcal	Spaghetti mit Thunfischsauce und Salat ACGL DG O 2847kj/680kcal		
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

7 GMS GOURMET Catering Service GmbH, Pflegekompetenzzentrum Zurndorf, Am Leithafeld 33, Tel.: 0664/88127225



Anderungen vorbehalten!