

Menüplan 26.01.2026 bis 01.02.2026 KW 5

| Mittag | MONTAG   | DIENSTAG   | MITTWOCH  | Donnerstag   | Freitag   | SAMSTAG | Sonntag |
|--------|--|--|---|--|---|---------|---------|
| Suppe  | <input type="checkbox"/> Rauchcremesuppe<br>AGL<br>628kj/150kcal | Klare Suppe mit Sternchen<br>ACL<br>397kj/95kcal | Karottensuppe<br>AGL  | Hühnersuppe mit Gemüse<br>L<br>628kj/150kcal       | Klare Suppe mit Einlage<br>AGL<br>461kj/110kcal           |         |         |
| Menü 1 | Krautfleckerl mit Salat<br>AC<br>O<br>2973kj/710kcal             | Lasagne mit Tomatensauce<br>AC<br>3224kj/770kcal | Putenragout mit Gemüse und Ebly<br>AGL<br>AGL<br>2721kj/650kcal | Topfenknödel mit Apfelmus<br>ACG<br>2259kj/540kcal | Kartoffelpfanne mit Gemüse und Dip<br>G<br>3559kj/850kcal |         |         |
| Menü 2 |  |  |   |  |   |         |         |
|        |  |  | Vegetarisch   |  |   |         |         |
|        |  | <input type="checkbox"/> Produkt aus dem Ausland |   |  |   |         |         |

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.: 0664/88127226

