

Menüplan **06.04.2026 bis 10.04.2026** **KW 15**

Mittag	MONTAG	DIENSTAG	Mittwoch	Donnerstag	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Büchlauchcremesuppe AGL 628 kJ / 150 kcal	Buchstabensuppe ACL 628 kJ / 150 kcal	Rübencremesuppe AGL 627 kJ / 150 kcal	Lauchcremesuppe AGL 628 kJ / 150 kcal	Kräuterrahmsuppe AGL 502 kJ / 120 kcal		
Menü 1	Geselchtes mit Kraut und Püree G 2971 kJ / 710 kcal	Geröstete Knödel mit Ei und Salat AO AC 2552 kJ / 610 kcal	Pute natur mit Reis und Salat O AL 2301 kJ / 550 kcal	Süßer Hirseauflauf mit Zwetschkenröster ACG 2971 kJ / 710 kcal	Gebackener Fisch mit Reis und Salat O ACD 2971 kJ / 710 kcal		
Menü 2	<i>Ostermontag</i>						

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



Änderungen vorbehalten!

svrestaurant

#BEZUG!