Menüplan **09.03.2026** **bis** **13.03.2026** **KW 11**

Mittag	MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		Donnerstag		Freitag		SAMSTAG	Sonntag
Suppe	Lauchcremesuppe	AGL	Sternchensuppe	ACL	Karottencremesuppe	AGL	Backerbsensuppe	ACL	Haferflockensuppe	AL		
	628 kJ / 150 kcal		628 kJ 150 kcal		627 KJ , 150 kcal		628 kJ 150 kcal		502 kJ 120 kcal			
Menü 1	Gemüseeintopf mit Kichererbsen und Gebäck	AG A	Kümmelbraten mit Kohlgemüse und Erdäpfeln	GL	Pute natur mit Reis und Salat	AL O	Mohnnudeln mit Kompott	AC	Gebackener Fisch mit Reis und Salat	ACD O		
	2971 kJ 710 kcal 2973kj/710kcal		2552kJ ,610 kcal 3224kj 770kcal		2301 kJ 550 kcal 2721kj/650kcal		2971KJ 710 kcal 2259kj/540kcal		2971 KJ ,710 kcal 3559kj 850kcal			
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

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

GOURMET

Änderungen vorbehalten!