



# MENÜPLAN

14.01.2019 - 18.01.2019

Speiseplan KW 03		Allergene
MO	<b>BIO-Schinken Käsepalatschinken</b> Petersilkartoffeln Salat  Obst	A,A1,C,G
DI	BIO-Tomatencremesuppe <b>Powidltascherl mit Butterbröseln</b>	G A,A1,C,G
MI	Hühnerbouillon klar Reibteig  <b>Gebackene Hühnerschnitzel</b> BIO-Risipisi	AA1,C A,A1,C,G
DO	<b>BIO-Erdäpfelqulasch mit Gebäck</b>  Fruchtioghurt Erdbeere	AA1
FR	<b>BIO-Gemüsebolognese</b> BIO-Spiralen  Ananaskompott	A,A1,L A,A1

**Wir wünschen guten Appetit!**

Allergenkennzeichnung lt. Codex-Empfehlung:

A - Gluten, A1 – Weizen, A2 – Roggen, A3 – Gerste, A4 – Hafer, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch und Lactose, H - Schalenfrüchte, H1 – Mandel, H2 – Haselnuss, H3 – Walnuss, H4 – Cashewnuss, H5 – Pekannuss, H6 – Paranuss, H7 – Pistazie, H8 – Macadamia- oder Queenslandnuss, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupine, R - Weichtiere

Die Allergenkennzeichnung bezieht sich nur auf die von GMS GOURMET GmbH gelieferten Speisen.

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria BIO Garantie AT-BIO-301 geprüft.



<sup>1)</sup> Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org.at, MSC-C-51742

Menüplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.