








MENÜPLAN

11.02.2019 - 15.02.2019

Speiseplan KW 07		Allergene
MO	<p>Gelbe Paprikarahmsuppe</p> <p>Flaumige Erdbeerknödel</p>	<p>A,A1,G A,A1,C,G</p> 
DI	<p>Faschierte Putenlaibchen im Natursaft</p> <p>BIO-Reis</p> <p>Erbsen-Karottengemüse</p> <p>Obst</p>	<p>A,A1,C,G,L,M</p> 
MI	<p>Gemüsebouillon klar</p> <p>Grießnockerl</p> <p>Gebackene Fischstäbchen</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Sauce Tataré</p>	<p>L A,A1,C A,A1,D,G</p> 
DO	<p>Tortellini in Tomatensauce</p> <p>mit Salat</p> <p>Streuselkuchen mit Apfel</p>	<p>A,A1,C,G</p> <p>A,A1,C</p> 
FR	<p>Chili con carne vom Rind mild gewürzt</p> <p>mit Brot/Gebäck</p> <p>Joghurt mit Früchten</p>	

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 - Sulfid, 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.



*) Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei!
www.msc.org/at, MSC-G-51742

Menüplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.