








# MENÜPLAN

11.03. - 15.03.2019

Speiseplan KW 11		Allergene
MO	<b>Faschierter Braten</b> Salzkartoffeln Gemüse Kunterbunt Obst	AA1,C G 
DI	Gourmelino-Suppe <b>Hühner nuggets</b> Kartoffelpüree Erbsen natur mit Butter	AA1,C AA1 G G 
MI	BIO-Tomatencremesuppe <b>Omelette natur</b> Cremespinat Erdäpfelschmarren	G C,G AA1,G AA1 
DO	<b>BIO-Rindsoulsch mild</b> BIO-Hörnchen Salat BIO-Zitronenkuchen	AA1 AA1 AA1,C 
FR	Gelbe Rübencremesuppe <b>Kaiserschmarren</b> Apfelmus	AA1,G,M AA1,C,G 

**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 Queenlandnuss, 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-910-311 geprüft.



\* Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.  
www.msc.org/91, MSC-C-51742

**Menüplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.**