



# MENÜPLAN

08.04.2019 - 12.04.2019

Speiseplan KW 15		Allergene
MO	<p><b>Berner Würstel</b> Salzkartoffeln Salat</p> <p>Obst</p>	<p>G</p> 
DI	<p>Gemüsebouillon klar Gemüse Grießdukaten</p> <p><b>Sauce Bolognese mit Soia</b> BIO-Spiralen</p>	<p>L A,A1,C,L A,A1,F,L A,A1</p> 
MI	<p><b>Puten Haschee Knödel</b> Sauerkraut</p> <p>Dinkelvollkornkuchen mit Joghurt-Marillencreme</p>	<p>A,A1,C</p> <p>A,A5,C,G</p> 
DO	<p>BIO-Gemüsecremesuppe</p> <p><b>Nutella-Topfknödel mit Haselnussbröseln</b></p>	<p>A,A1,G,L</p> <p>A,A1,C,F,G,H,H2</p> 
FR	<p><b>Pizza mit Käse und Putenschinken</b></p> <p>Kirschenkompott</p>	<p>A,A1,G</p> 

**Wir wünschen guten Appetit!**

Allergenkennzeichnung II, 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 - Sulfit, 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>\*)</sup> Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.  
www.msc.org.at, MSC-C-51742

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