



MENÜPLAN



22.04.2019 - 26.04.2019

Speiseplan KW 17		Allergene
MO	Feiertag	
DI	Faschierte Putenlaibchen im Natursaft BIO-Reis Erbsen-Karottengemüse Pfirsichkompott	AA1,C,GLM
MI	Gemüsebouillon klar mit Backerbsen Gebackene Fischstäbchen Salzkartoffeln Sauce Tatare	L AA1,D,G
DO	Tortellini in Tomatensauce mit Salat Streuselkuchen mit Apfel	AA1,C,G AA1,C
FR	Chili con carne vom Rind mild gewürzt mit Brot/Gebäck Naturjoghurt mit Früchten	

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-C-51742

Menüplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.