








MENÜPLAN

20.05.2019 - 24.05.2019

Speiseplan KW 21		Allergene
MO	Faschierter Braten Salzkartoffeln Gemüse Kunterbunt Obst	A,A1,C G 
DI	Gourmelino-Suppe Hühnerrugaets Kartoffelpüree Erbsen natur mit Butter	A,A1,C A,A1 G G 
MI	BIO-Tomatencremesuppe Omelette natur Cremespinat Erdäpfelschmarren	G G,G A,A1,G A,A1 
DO	BIO-Rindsqulasch mild BIO-Hörnchen Salat BIO-Zitronenkuchen	A,A1 A,A1 A,A1,C 
FR	Gelbe Rübencremesuppe Grißschmarren mit Apfelmus	A,A1,G,M A,A1,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 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.



^{*)} Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei
www.msc.org.at, MSC-D-51742

Menüplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.