



MENÜPLAN



06.05.2019 - 10.05.2019

Speiseplan KW 19		Allergene
MO	Gemüestäbchen Salzkartoffeln Sauce Tartare Obst	A,A1,C,G,L C,M
DI	Putenknacker Kartoffelpüree BIO-Kaisergemüse Fruchtjoghurt	G G
MI	BIO-Erdäpfelrahmsuppe BIO-Marillenpalatschinken	A,A1,G A,A1,C,G
DO	Blümchensuppe Fleischnudeln Salat	A,A1,C,L A,A1
FR	Backhendl BIO-Gemüsereis Kartoffelsalat Pfirsichkompott	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-Erntemerk wird durch die Austria BIO Garantie, AT-BIO-301 geprüft.



*) Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/atl MSC-C-51742

Menüplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.