



# MENÜPLAN



13.05.2019 - 17.05.2019

Speiseplan KW 20		Allergene
MO	<b>BIO-Sauce Bolognese vom Rind</b> <b>BIO-Spaghetti</b>  <b>Ananaskompott</b>	A.A1,L A.A1  
DI	<b>BIO-Grießsuppe gebunden</b>  <b>Gemüselasagne</b>	A.A1,G,L A.A1,G  
MI	<b>Gemüsebouillon</b> <b>BIO-Buchstaben</b> <b>MSC-Alaska-Seelachswürfel in Tomaten-Mozzarella sauce</b> <b>Bio-Reis</b>	L A.A1 A.A1,D,G  
DO	<b>BIO-Erbsencremesuppe</b>  <b>BIO-Topfenknödel mit Bröseln</b> <b>Erdbeer-Pfirsichmark</b>	A.A1,G A.A1,C,G  
FR	<b>Putenschinkenfleckerl überbacken</b> <b>mit Salat</b>  <b>Schoko-Kokoskuchen</b>	A.A1,C,G  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 - Karnaud, 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-61742

Menüplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.