

16.09.2019 - 20.09.2019

Speiseplan KW 38		Allergene
Montag	BIO-Gemüserösti Salzkartoffeln Sauce Tatare Obst	C
Dienstag	Putenkacker Kartoffelpüree BIO-Kaisergemüse natur Naturjoghurt mit Früchten	G G
Mittwoch	BIO-Gemüsecremesuppe BIO-Marillenpalatschinken	A,A1,G,L A,A1,C,G
Donnerstag	Blümchensuppe Fleischnudeln mit Salat	A,A1,C,L A,A1
Freitag	Backhendl BIO-Reis Kartoffelsalat Pfirsichkompott	A,A1,C,G

– Mit Brief und Siegel –
Ausgewogen und nachhaltig!



Wir wünschen
guten Appetit!



*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742. Speiseplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten

Die Allergenlegende bezieht sich nur auf die von GMS GOURMET GmbH gelieferten Speisen.

Allergeninformation gemäß Co-dez-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide	E = Erdnuss	L = Sellerie	P = Lupinen
B = Krebstiere	F = Soja	M = Senf	R = Weichtiere
C = Ei	G = Milch oder Laktose	N = Sesam	
D = Fisch	H = Schalenfrüchte	O = Sulfite	

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.