



MENÜPLAN

26.11.2018 - 30.11.2018

Speiseplan KW 48		Allergene
MO	<p>Gelbe Paprikarahmsuppe</p> <p>Flaumige Erdbeerknödel</p>	<p>A,A1,G A,A1,C,G</p>
DI	<p>Faschierte Putenlaibchen im Natursaft</p> <p>BIO-Reis</p> <p>Erbsen-Karottengemüse</p> <p>Fruchtcocktail</p>	<p>A,A1,C,G,L,M</p>
MI	<p>Blümchensuppe</p> <p>Gebackene Fischstäbchen</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Sauce Tartare</p>	<p>A,A1,C,L A,A1,D,G C,M</p>
DO	<p>Hühnerbouillon klar</p> <p>Vollkornfrittaten</p> <p>Rindfleischlasagne</p>	<p>C,G A,A1,G,L</p>
FR	<p>Eiernockerl</p> <p>mit Salat</p> <p>VK-Schokokuchen</p>	<p>A,A1,C,G A,A5,C,F,G</p>

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 - Sulfite, 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.



¹⁾ Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org, MSC-D-51742

Menüplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.