



# MENÜPLAN



03.12.2018 - 07.12.2018

Speiseplan KW 49		Allergene
MO	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensauce Salat Obst	A,A1,C,G 
DI	Gemüsebouillon klar mit Backerbsen Kirschensticks Warmes Weichselkompott	L A,A1,C,G 
MI	Chili con carne vom Rind mild gewürzt mit Weißbrot BIO-Marmorkuchen	A,A1,C 
DO	Hühnerbouillon klar Reibteig Putenleberkäse gebacken Erdäpfelschmarren	A,A1,C A,A1,C,G A,A1 
FR	Backhendl BIO-Risipisi Marillenkompott	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 Queenlandnuss, 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.



<sup>\*)</sup> Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at, MSC-C-51742

Menüplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.