



MENÜPLAN

07.01.2019 - 11.01.2019

Speiseplan KW 02		Allergene
MO	BIO-Erdäpfelrahmsuppe	A,A1,G
	Nutellapalatschinken	A,A1,C,F,G,H,H2
DI	Puten Piccata BIO-Spaghetti (Hsp.) Italienische Tomatensauce	A,A1,C,G A,A1 A,A1
	Marillenkompott	
MI	Hühnerbouillon klar Kräutertropfteig	A,A1,C A,A1
	Frankfurter vom Rind Erdäpfelschmarren	
DO	Gemüsebouillon klar mit Backerbsen	L
	Käsespätzle mit Salat	
FR	Hühnerreisfleisch	
	Ameisenkuchen	A,A1,C,F

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 - 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-101 geprüft.



^{*)} Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org, MSC-C-51742

Menüplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.