








MENÜPLAN

18.03.2019 - 22.03.2019

Speiseplan KW 12		Allergene
MO	BIO-Erdäpfelrahmsuppe Nutellapalatschinken	A,A1,G A,A1,C,F,G,H,H2 
DI	Puten Piccata BIO-Spaghetti (Hsp.) Italienische Tomatensauce Marillenkompott	A,A1,C,G A,A1 A,A1 
MI	Hühnerbouillon klar Kräutertropfteig Frankfurter vom Rind Erdäpfelschmarren Sonnengemüse	A,A1,C A,A1 
DO	Gemüsebouillon klar mit Backerbsen Käsespätzle mit Salat	L A,A1,C,G 
FR	Hühnerreisfleisch mit Karottensalat 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-301 geprüft.



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

Menüplanänderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.