



Mittag	MONTAG 14.09.2026		DIENSTAG 15.09.2026		MITTWOCH 16.09.2026		DONNERSTAG 17.09.2026		FREITAG 18.09.2026	
Suppe	Panadel-cremesuppe	AGHL	Rindsuppe mit Teigmuscheln	L AC	Kürbis-cremesuppe	AGL	Klare Suppe mit Backerbsen	L AC	Tomaten-cremesuppe	AGL
Klassiker	Putengeschnetzeltes mit Risi pisi und buntem Salat	AG	Kümmelbraten mit Kartoffelknödel und warmen Speck-Krautsalat	ACGO O	Cremige Vollkorn-Schinkenfleckerl mit Jägersalat	ACG O	Gebratener Leberkäse mit Püree und Karotten	G	Gebackene Scholle mit Kartoffelsalat	ACD MO
Bunte Vielfalt	Buchtel mit Vanillesauce	ACL O	Zucchini-Laibchen mit Thymianobers und Gurkensalat	ACG G O	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Kartoffeln	A	Cremespinat mit Kartoffeln und gekochtem Ei	AG C	Krautstrudel mit Paprikagemüse	ACG AG
Dessert	Pfirsich		Banane		Apfel		Wassermelone		Birne	
	Ribiselcreme	G	Pfirsichmus		kalter Milchreis	G	Karamellpudding	G	Stracciatellacreme	G
	Honigschnitte	ACFGH	Karottenkuchen	ACG	Fruchtikus-Schnitte	ACFG	Cremeschnitte	ACG	Linzerschnitte	ACGH

Anderungen vorbehalten!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

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

GMS GOURMET CARE GmbH, Markt 1, 4300 Leoben, Tel: 030 425 3330

Mittag	MONTAG 21.09.2026		DIENSTAG 22.09.2026		MITTWOCH 23.09.2026		DONNERSTAG 24.09.2026		FREITAG 25.09.2026	
Suppe	Spinat-cremesuppe	AGL	Klare Suppe mit Grießnockerl	L ACG	Brokkoli-cremesuppe	AGL	Klare Gemüsesuppe mit Profiterols	L AC	Pastinaken-cremesuppe	ACL
Klassiker	Hascheehörnchen mit Blattsalat	ACL O	Hühner-Gemüse-Ragout mit Spiralen	ACL ACL	Reisfleisch mit Chinakohlsalat	O	Geschnetzeltes vom Rind mit Nockerl und Blattsalat	AM ACG O	Gebr. Buntbarsch mit Liebstöckelsauce, Zartweizen und Salat	AD AG A O
Bunte Vielfalt	Gefüllte Röstitascherl mit Kürbisrahm	ACG AL	Haferflockenpuffer mit cremigem Wurzelgemüse	AC L	Marillenknödel mit Butterbrösel und Süßrahm	ACG A G	Quinoa Strudel mit Lauchsauce und Blattsalat	A G O	Kartoffel-Broccoli Gratin mit Salat	ACG O
Dessert	Apfel		Kiwi		Banane		Birne		Pfirsich	
	Ananaskompott		Zwetschkencreme	G	Birnenkompott		Johannisbeercreme	G	Schokopudding	G
	Bananenschnitte	ACG	Eierlikörkuchen	ACFG	Tiramisuschnitte	ACGH	Apfel-Reisschnitte	ACGH	Weintrauben-Schnitte	ACG
Änderungen vorbehalten! Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Glutenhaltiges Getreide A Fisch D Milch oder Laktose G Senf M Lupinen P Ei B E Schalenfrüchte H Sesam N Weichtiere R Ei C Soja F Sellerie L Sulfite O										

MITTAGESSEN

KW 40

28.09. - 04.10.2026



Mittag	MONTAG 28.09.2026		DIENSTAG 29.09.2026		MITTWOCH 30.09.2026		DONNERSTAG 01.10.2026		FREITAG 02.10.2026				
Suppe	Gemüse-cremesuppe	AGL	Rindsuppe mit Frittaten	L ACG	Zucchini-cremesuppe	AGL	Klare Suppe mit Sternchen	L AC	Hühnersuppe mit Tropfteig	CL AC			
Klassiker	Selchfleisch-Knödel mit Sauerkraut	AC	Spiralen mit Sauce Bolognese und Blattsalat	AC AL O	Hühnergulasch mit Nockerl	AL ACG	Cevapcici mit Tomatenreis und Salat	O	Gebackenes Fischfilet mit Kartoffel-Vogerlsalat	ACDG MO			
Bunte Vielfalt	Kartoffelpuffer mit Knoblauchdip und Fisolensalat	G O	Überbackene Spinat-Schafkäse-Palatschinken dazu Blattsalat	ACG O	Gebackene Apfelradl mit Zimtucker	ACG	Gemüsestrudel mit Kartoffeln, Kräuterrahm und Salat	ACG G O	Krautfleckerl mit Salat	AC O			
Dessert	Kiwi		Apfel		Pfirsich		Banane		Wassermelone				
	Fruchtjoghurt	G	Pina Colada Creme	G	Schokoladepudding	G	Erdbeerjoghurt	G	Vanillecreme	G			
	Latte-Macchiato Schnitte		Birnen-Streusel-Kuchen	ACGH	Mozartschnitte	ACFGH	Mohn-Topfen-Strudel	ACG	Zwetschkenfleck	ACGH			
Anderungen vorbehalten!													
Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:													
				Glutenhaltiges Getreide Krebstiere Ei	A B C	Fisch Erdnuss Soja	D E F	Milch oder Laktose Schalenfrüchte Sellerie	G H L	Senf Sesam Sulfite	M N O	Lupinen Weichtiere	P R

Seite 1