

Menüplan

KW 13	Montag, 23.03.2026	Dienstag, 24.03.2026	Mittwoch, 25.03.2026	Donnerstag, 26.03.2026	Freitag, 27.03.2026
Suppe	Klare Rindsuppe mit Backerbsen Kcal: 53 / BE: 0 / AL: A, C, G	Jungzwiebel-Karotten Rahmsuppe Kcal: 134 / BE: 1 / AL: A, F, G	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten Kcal: 93 / BE: 1 / AL: A, C, G	Kohlrabicremesuppe Kcal: 77 / BE: 1 / AL: F, G	Knoblauchcremesuppe Croutons Kcal: 144 / BE: 1 / AL: A, F, G
Menü 1	Herzhaftes Reisleisch mit gemischtem Blattsalat Kcal: 924 / BE: 5 / AL:	Mailänderschnitzel mit Spaghetti auf Tomatenragout dazu Blattsalat- Grüner Salat Kcal: 827 / BE: 7 / AL: A, C, G	Augsburger gebraten mit Dillrahm - Fisolen dazu Röstkartoffeln Kcal: 735 / BE: 2 / AL: A, F, G	Rindsgulasch mit Spätzle Kcal: 795 / BE: 6 / AL: A, C, G	geröstete Selchspeckknödel mit Ei dazu Roter Rüben Salat Kcal: 238 / BE: 3 / AL: A, C, O
Menü 2	Topfenpalatschinken mit Vanillesauce Kcal: 535 / BE: 7 / AL: A, C, G	Champignonrahmsauce mit Semmelknödel und Salat Kcal: 448 / BE: 4 / AL: A, C, F, G	Veggieburger fein garniert dazu Kartoffel Wedges Kcal: 297 / BE: 3 / AL: A, C, G, M, N, O	Linguine mit Bärlauchpesto und glacierte cocktailtomaten dazu Blattsalat - Eisbergsalat Kcal: 872 / BE: 5 / AL: A, C, G, O	Feuerfleck garniert dazu Rahmsauce Kcal: 223 / BE: 3 / AL: A, G, L



Ihr Dussmann-Team wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"

Die Allergenangaben beziehen sich rein auf die Rezeptur des Gerichtes. Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden!